DESDE REVISTA DE 1989

VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 391 · JUNHO 2022

4,50€ CONTINENTE · REVISTA MENSAL · WWW.REVISTADEVINHOS.PT

BORDÉUS

AVALIAMOS OS GRANDS CRUS CLASSÉS MÉDOC 2019

Espumantes datados
Provamos mais de 40 exemplares

Porto Vintage memoráveis
Verticais Fonseca, Noval e Symington

Dão
Kelman e Vinha Paz

Novidades Carvalhais, H.O, Natus, Passarella, Vinha da Peijona

e ainda a programação do Essência Festival - Food, Drinks & Music, de 1 a 3 de Julho, no Porto

CABO DA ROCA RESERVA ESPECIAL BAGA 2016
Bairrada / Tinto / Casca Wines
* Preço para Portugal Continental

seu por 7,00€

00391
5 607727 158974

SMART POWER

LEXUS SMART POWER

EXTRAORDINÁRIO É CARREGAR O SEU LEXUS A ENERGIA SOLAR

Na aquisição do Lexus UX 300e

CENTROS LEXUS | 808 250 220

ALGARVE, AVEIRO, BRAGA, COIMBRA, LISBOA, PORTO E SINTRA

SUMÁRIO

12 **EDITORIAL**

OPINIÃO
14 Sarah Ahmed
18 Jamie Goode
22 José Peñin
26 José João Santos

ESCOLHAS DO MÊS
30 Para a Mesa
32 Para a Cave
34 Altamente Recomendados
36 Boas Compras

38 **PROFILE**
Quatro décadas de Soalheiro.

40 **CASTA**
Rabigato.

42 **VINHOS & TURISMO**
Turismo equestre.

44 **VINHOS & NÚMEROS**
Vindima no Hemisfério Sul.

46 **CERVEJAS**
Cerveja Muito Boa.

48 **ESTRELAS DE PORTUGAL**
João Tiago Martins, Estocolmo.

52 **ESPIRITUOSOS**
Gin Benefício.

56 **PREGUIÇAR**
The Editory Riverside Santa Apolónia Hotel, Lisboa.

60 **VITICULTURA**
A conversão para modo biológico – parte I.

64 **BORDÉUS**
Prova dos Grands Crus Classés de 2019 do Médoc.

76 **FONSECA GUIMARAENS**
Vertical Porto Vintage de 1933 a 2018.

84 **QUINTA DO NOVAL**
Revisitação dos Vintage Noval e Noval Nacional.

92 **PORTO VINTAGE SYMINGTON**
Eis que chegam os novíssimos 2020.

98 **VINHO DO PORTO E GASTRONOMIA**
Harmonizações pelo chefe Sá Pessoa.

102 **DÃO DE ORIGENS**
Kelman Vineyards e Vinha Paz.

114 **ESPUMANTES DATADOS**
Mais de 40 vinhos à prova.

120 **MUXAMA**
O "presunto" do mar.

126 **CRÍTICA GASTRONÓMICA**
Restaurante DiverXO, Madrid.

130 **VINHA DAS ROMÃS**
Todos os vinhos, em vertical.

134 **NOVIDADES**
As novas entradas do mercado.

145 **GUIA REVISTA DE VINHOS**

160 **EVENTOS**
158º Aniversário Casa Havaneza.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

ESPECIAL, VERSÁTIL E INTEMPORAL

A nova linha “Shade of Grey” da Küppersbusch alia elegância e modernidade dando a possibilidade de dar um toque pessoal a sua cozinha. A cor cinza torna-se uma combinação perfeita com superfícies naturais feitas em madeira, pedra ou betão e até mesmo em bancadas brancas.

O cinza é a cor do momento e dá-nos possibilidades infinitas.

www.kuppersbusch.com.pt

128
EXPOSITORES
OPEN MARKET

Food & Experiences

10
CHEFES NACIONAIS
E INTERNACIONAIS

20
EXPERIÊNCIAS DE
COZINHA E BEBIDAS

4
RESTAURANTES

4
FOODTRUCKS

4
BANQUETES

Music

9
SHOWCASES

4
CONCERTOS

3
DJs | PARTY CLUB

PARA MAIS INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, CONTACTAR COMERCIAL@ESSENCIADOVINHO.COM

INSCRIÇÕES ATÉ 17 DE JUNHO

ESSÊNCIA FESTIVAL

FOOD DRINKS & MUSIC

1 → 3 Julho

JARDINS DO PALÁCIO DE CRISTAL

A FIRST TASTE OF SUMMER

Porto.

VINHO DE CAPA

NESTA EDIÇÃO COM A REVISTA DE VINHOS!

O projeto de vinhos do enólogo Hélder Cunha caracteriza-se pela busca das melhores uvas de cada região. Nos solos calcários da Bairrada, a partir de uma vinha a 32 km. da costa atlântica, a 135 m. de altitude e com 30 anos de idade, seleciona as uvas da casta Baga para este tinto de elegância e longevidade.

VALE DE DESCONTO

APRESENTAÇÃO OPCIONAL DESTE VALE NO SEU PONTO DE VENDA.
NÃO ACUMULÁVEL. Seja responsável. Beba com moderação.

LINHA DE APOIO: (+351) 214 337 000
Dias úteis, 9h30-13h e 14h30-18h
—
Stock limitado. Promoção válida na compra da revista + garrafa na sua banca habitual, com a apresentação do vale de desconto desta página.

VINHO DE CAPA

seu por 7,00 €

Cabo da Roca Reserva Especial Baga 2016

Bairrada / Tinto / Casca Wines

Revela aromas de frutas vermelhas, notas de arbusto e especiarias. Na boca é elegante, com aromas de frutas vermelhas e notas de resina numa estrutura firme e resistente, de grande diversidade gastronómica.

foto Arquivo

É UM WINE LOVER? DESFRUTE DA QUALIDADE DOS VINHOS EUROPEUS

E FIQUE IN LOVE PELO VINHO VERDE!

O que realmente sabe sobre Vinho Verde? Nestas duas páginas partilhamos outras tantas dicas que o ajudarão a elevar a experiência de provar, partilhar e levar à mesa um Vinho Verde.

VINHO VERDE

AVIVE Verona Wines Association

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Nem quente nem geladinho!

Uma temperatura correta de serviço é fundamental para apreciar devidamente o seu Vinho Verde. Tome nota das nossas recomendações:

VINHO VERDE BRANCO, PERFIL LEVE E FRESCO

Sirva-o em torno dos 10°C, de modo a preservar os aromas, a frescura e a simplicidade destes vinhos.

VINHO VERDE BRANCO, PERFIL COMPLEXO

Pode servir em torno dos 12°C, permitindo assim a correta perceção das texturas e subtilezas destes vinhos, parte dos quais conhece estágios em barrica ou mais tempo de permanência em garrafa.

VINHO VERDE ROSÉ

Aposte nos 11°C. Para momentos de pura cavaqueira ou para levar à mesa, jogue sempre pelo seguro.

VINHO VERDE TINTO

Sirva pelos 16°C, não mais do que isso. Acima apenas aumentará a perceção do álcool e motivará uma interpretação menos correta da pureza aromática. Se o dia estiver mesmo quente não tenha medo em refrescar antes de servir.

ESPUMANTE DE VINHO VERDE

Nunca é demais celebrar ou mesmo acompanhar refeições com borbulhas no copo. Não há que enganar, sirva a 8°C.

1.

Sabia que...

A Região dos Vinhos Verdes e o consórcio Vini Veronesi (que representa áreas vinícolas de Verona, no Norte de Itália), têm em curso um programa conjunto de promoção internacional e troca de conhecimentos. Chiaretto di Bardolino, Custoza, Garda e Lugana são as Denominações de Origem que integram os Vini Veronesi.

2.

Jantar de amigos. Help! Não sei que Verde escolher

Harmonizar gastronomia e Vinho Verde é um tema tão apaixonante quanto inesgotável. Por combinação ou contraste, vários caminhos são possíveis. Vamos tentar ajudar...

ESPUMANTE DE VINHO VERDE

Se for um espumante bruto, não tenha receio em levá-lo à mesa com praticamente qualquer combinação. Aliás, o mais provável é ficar agradavelmente surpreendido com os resultados. Tratando-se de um espumante de perfil mais imediato, experimente-o com ostras e snacks que possuam toques fumados.

VINHO VERDE ROSÉ

Caso o rosé seja muito leve e tenha alguma perceção de doçura, opte por o deixar apenas no capítulo inicial da refeição, a acompanhar o picar de entradinhas. No caso de rosés mais tensos e de acidez mais vincada leve-os para mesas asiáticas ou italianas.

VINHO VERDE BRANCO, PERFIL LEVE E FRESCO

A delicadeza de peixes grelhados na brasa é a clássica harmonização que nunca desilude. Pode ainda combiná-los com algumas peças de sushi, em que a perceção de umami não seja elevada.

VINHO VERDE BRANCO, PERFIL COMPLEXO

A imaginação é o limite. A qualidade e versatilidade destes vinhos é notável, pelo que também aumenta exponencialmente o leque de combinações: peixes no forno, arroz de mar, mariscos, carnes brancas, queijos de pasta dura...

Porque não harmonizar Vinhos Verdes com estágio em garrafa com pratos de carne?

VINHO VERDE TINTO

Nem vamos falar do tradicional Vinhão, que esse tem iguarias próprias regionais há muito firmadas (lampreia, rojões à minhota, sarrabulho...). Todos os outros vinhos tintos da Região dos Vinhos Verdes serão excelentes a maridar com carnes brancas e gastronomia tailandesa. Por que não tempura?

Ah, claro, e pode sempre terminar com uma Aguardente de Vinho Verde!

Disclaimer: Financiado pela União Europeia. No entanto, os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Investigação (REA). Nem a União Europeia nem a autoridade que concede a subvenção podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

A URGÊNCIA DE PESSOAS

Na ressaca dos tempos mais difíceis de pandemia, assim acreditamos que o sejam, a escassez de mão de obra é transversal à indústria da hotelaria e da restauração e ao setor da viticultura. A realidade é de tal modo preocupante que novos projetos estão a ser adiados e alguns dos que existem estão obrigados a trabalhar em ritmo parcial. Hotéis, enoturismos, restaurantes e vinhas estão sem gente para trabalhar quando, paradoxalmente, têm muita gente à porta, à espera de entrar, de visitar, de provar.

Os centros urbanos de Lisboa e do Porto estão repletos de turistas. Outras cidades de menor dimensão mas que despertam interesse, também. Parte desses visitantes explora regiões do Interior e zonas pouco prováveis. Os arquipélagos não se podem queixar de índices de visitação e, neste verão, o Algarve voltará a encher.

A perspetiva de crescimento económico em Portugal foi revista em alta para este ano e estará acima da média europeia, sendo a geografia periférica do nosso país uma mais-valia atual no contexto internacional, com o mundo em permanente suspense na sequência da ofensiva russa na Ucrânia. O turismo está novamente a impulsionar o país mas nós, como país, corremos o sério risco de não corresponder.

Faltam pessoas para trabalhar nestas áreas por múltiplas razões. Muitas são mal pagas e trabalham com cargas horárias proibitivas à luz da razão, inviabilizando contextos familiares. A insensibilidade de empresários da hotelaria e restauração contribuiu para o Covid ser pretexto de um afastamento sem retorno previsível. A incompreensão de produtores de vinho perante o árduo trabalho de podar uma vinha ou vindimar uma propriedade motiva situações de exploração humana que, em muitos casos, é condenável.

Portugal deixou de apostar em cursos técnicos nestas áreas, tendo-se tornado num país de doutores e de engenheiros, sem segundas nem terceiras linhas de qualificações especializadas. As escolas de hotelaria têm défices de exigência, os cursos privados de gestão hoteleira nem sempre convencem. E já nem falo em formações apropriadas para potenciais sommeliers ou até em formações concretas para quem está numa receção de um hotel ou de um enoturismo e é o primeiro contacto, o primeiro relações públicas de um dado local ou projeto.

Diz-se o óbvio, que será cada vez mais necessário recorrer a mão de obra estrangeira para desempenhar essas funções, mas não basta acolher. É obrigatório ensinar, formar, oferecer condições dignas e integrar. Só assim quem chega de fora sentirá vontade de permanecer entre nós e ajudar-nos enquanto país.

Existe uma urgência de pessoas. Faltam estratégias reais e de compromisso que permitam corresponder à altura da exigência. Até quando?

Hoje, Portugal está na moda mas não basta alcançar esse estatuto. Mais importante é preservá-lo e elevá-lo. Queremos um país europeu com turismo de qualidade e uma indústria desenvolvida a esse nível ou vamos ficar felizes por ser um país europeu com atitude terceiro mundista face ao turismo?

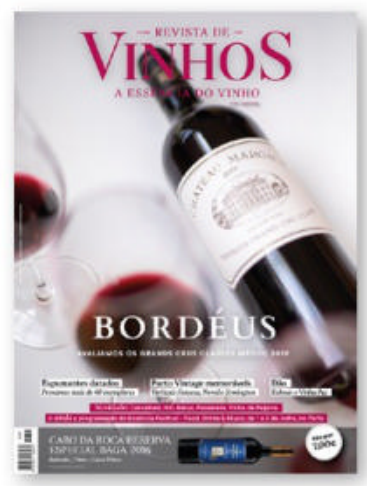
Existe uma urgência de pessoas. É urgente uma estratégia que pense pessoas.

Nuno Guedes Vaz Pires, *diretor*
nunopires@essenciadovinho.com
@nunogvpires

ESSÊNCIA FESTIVAL - Food, Drinks & Music

1 a 3 de julho | Jardins do Palácio de Cristal - Porto

Os Jardins do Palácio de Cristal, no Porto, vão voltar a abrir para um evento que pretende oferecer um "first taste of summer" e celebrar um mix de gastronomia, cultura e design, sempre com boa música em pano de fundo e uma grande diversidade de experiências, provas e outras iniciativas. Entre os dias 1 e 3 de julho, todos os caminhos vão dar ao verão.



EDIÇÃO Nº 391 / JUNHO 2022

À descoberta de um novo Douro sublinhado

São Luiz
Winemaker's Collection Tinto Cão
by Kopke

Com profundo respeito pela tradição e pela história do Douro, o enólogo Ricardo Macedo reinterpreta este terroir e seleciona a casta Tinto Cão como a principal protagonista.

Vinificado na Quinta de São Luiz, usando uma prensagem suave de cachos inteiros cuidadosamente selecionados, São Luiz Winemaker's Collection Rosé apresenta uma bonita cor salmão. Aromaticamente elegante, cativa pelo bouquet de frutas frescas, como a groselha e a romã. Na boca impressiona pela textura, sedoso e elegante,com subtis notas fumadas que realçam a sua complexidade. O final é longo e fresco, sugerindo contemplação.

Disponível em edição limitada, numerada e assinada de 7.450 garrafas.

sãoluiz.pt

C. N. KOPKE Estd 1638

92 PONTOS
Decanter
Colheita 2020

91 PONTOS
Robert Parker WINE ADVOCATE
Colheita 2020

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Sarah Ahmed é uma reputada jornalista e crítica de vinhos britânica, especializada em vinhos portugueses e australianos, no blogue "The Wine Detective".

A Wine Detective investiga o poder de ligação: pessoas, lugares, cultura e vinho

Durante o confinamento, as provas virtuais regulares através do Zoom trouxeram os produtores até nossa casa, às vezes até as adegas e as vinhas, a uma curta distância. Como foi maravilhoso interagir e ter estas visões a partir das nossas quatro paredes.

Embora as restrições de viagem tenham terminado em grande parte, as provas virtuais parecem destinadas a continuar. O fator conveniência (especialmente com opções de reprodução) significa que estas podem gerar um público mais amplo, reduzindo a pegada de carbono. O custo de despachar amostras é insignificante em comparação com as despesas de aluguer de um espaço para eventos, copos e cuspideiras, isto sem referir as equipas.

Ganhei novo respeito pelos produtores, por terem lutado com muitas embalagens embrulhadas com excesso de zelo e um ciclo aparentemente interminável de lavagem de copos e eliminação ou arrumação de garrafas durante a pandemia. O chamado 'shovel of shame' (ou seja, colocar garrafa após garrafa na reciclagem) não é a única razão pela qual saúdo o regresso das provas presenciais e das viagens de imprensa! O poder de fazer ligações com pessoas, lugares e a sua cultura não pode ser subestimado.

Percebi-o no decurso do meu primeiro trabalho no retalho de vinhos no retalho, quando os clientes procuravam ansiosamente vinhos sul-africanos por causa de experiências memoráveis de férias. Sorrindo de orelha a orelha, elogiavam as visitas às adegas nas históricas residências holandesas do Cabo, seguidas de piqueniques ociosos em relvados perfeitamente cuidados. Quase podia ouvir o silvo dos aspersores. As garrafas que estes visitantes compraram em Londres foram uma maneira poderosa de regressarem às memórias. Recentemente, senti uma conexão semelhante com a Austrália Ocidental, quando moderei uma prova virtual dos vinhos Great Southern Riesling e Margaret River Semillon Sauvignon Blanc. Os Rieslings transportaram-me para uma harmonização clássica de locavore - ostras Albany Rock recém-abertas colhidas de águas tão cristalinas como os vinhos. Quanto aos brancos ao estilo bordalês de Margaret River, cultivados em solo de cascalho como em Graves, há uma mineralidade inconfundível

Distribuído por Portfolio Vinhos · portfoliovinhos.pt Seja responsável. Beba com moderação.

QUINTA DA FONTE SOUTO

PORTALEGRE

UM OUTRO VAGAR
UMA OUTRA FRESCURA

O vinho Quinta da Fonte Souto Rosé nasce da produção de um pequeno lote de Aragonez, proveniente das vinhas de encosta da propriedade na Serra de São Mamede – Portalegre. Inicialmente concebido como um ensaio de vindima, a sua qualidade, equilíbrio e frescura tornaram óbvia a decisão de o engarrafar como o primeiro vinho rosé da família Symington.

SYMINGTON
Family Estates

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

A jogada ousada deste Baga Friends foi o lançamento do Dia Internacional da Baga, a 21 de maio, e um programa público de provas, passeios, almoços e jantares com seis membros do grupo.

nesses vinhos frescos e duros. Combinam lindamente com marron (grande lagostim de água doce) pescado nas barragens das adegas, ou com a poderosa lagosta da Austrália Ocidental e dhufish, espécie endémica do país. Como desejei estar de volta, principalmente desde a minha última visita (2018) para falar no Western Australia Gourmet Escape. A extravagância anual de comida e vinho reúne consumidores, adegas e produtores líderes e um elenco estelar de chefes Michelin, especialistas em comida e vinho do país e do exterior (e com que fome estou a escrever este artigo...).

Presença forte em Londres

Felizmente, a minha fome e sede de ligação serão completamente saciadas, em Portugal, ao visitar as vinhas do Porto Santo e do Pico com António Maçanita. Será a minha primeira vez no Porto Santo e na nova adega e alojamento boutique da Azores Wine Company, embora tenha aproveitado todas as oportunidades para ir ao Pico em trabalho ou férias, uma vez que a sua paisagem dramática e a cultura única da vinha e do vinho conquistaram-me o coração em 2014. Durante a pandemia, beber em casa os vinhos salgados e minerais do Pico trouxe-me instantaneamente ao vento e às ondas açoitadas das praias.

Quanto à primeira paragem da minha próxima viagem para celebrar os 10 anos dos Baga Friends, a paisagem da Bairrada é menos cativante, mas guardo boas memórias de ser serenada pelo cozinheiro depois do almoço de um suculento robalo inteiro assado no tradicional forno a lenha da Quinta das Bágeiras. Eduarda Dias e Luis Patrão, dos vinhos Vadio, juntaram-se ao grupo. A jogada ousada deste ano foi o lançamento do Dia Internacional da Baga, a 21 de maio, e um programa público de provas, passeios, almoços e jantares com seis membros do Baga Friends. Foi um enorme sucesso e o 'feedback 'arrebatador dos sommeliers do Reino Unido que apresentei aos Baga Friends no excelente 'Sommelier Quest' da Vini Portugal comprovou-o. Anos depois, estes sommeliers ainda recordam esse jantar (e a primeira prova de queijo Serra da Estrela numa visita à Quinta dos Carvalhais).

Aproveitar este poder de ligação com pessoas, lugares e as respetivas culturas atinge o coração do FESTA, uma ambiciosa feira de vinhos portugueses na Tobacco Dock de Londres, em junho. Durante grande parte do ano, esta iniciativa independente absorveu-me (declaração de interesses, sou a Wine Director da FESTA) e ao seu fundador Max Graham (proprietário dos wine bars Bar Douro em Londres). O objetivo é trazer um sabor autêntico do panorama dinâmico português a um público mais amplo (comércio e consumidores) através de uma experiência chamada 'meet the maker'. Colocando os vinhos no contexto cultural, os 54 produtores presentes no FESTA serão acompanhados por luzes de destaque na crescente cena gastronómica portuguesa de Londres, com músicos portugueses tradicionais e contemporâneos e o FESTA Mercado, um mercado de comida e artesanato portugueses.

Depois do confinamento, sinto que Portugal está a crescer ainda mais fortemente em Londres. Nuno Mendes, o chefe português mais famoso da cidade, acaba de receber uma excelente crítica do The Times. Em 2015, o polémico crítico gastronómico do jornal Giles Coren provocou o equivalente português de uma fatwa quando, a seguir a um jantar num dos restaurantes de Mendes, descreveu a cozinha portuguesa como "a pior do mundo". No mês passado, depois de visitar o Lisboeta, o novo restaurante de três andares de Mendes em Fitzrovia (e também o nome do seu livro de receitas), Coren escreveu: "Mudei de ideias. A comida portuguesa, como todos sabem, é a melhor comida do mundo". O ex-ala de Mendes, Leandro Carreira, é chefe executivo do The Sea, The Sea, uma inovadora peixaria, deli e frutos do mar liderada por chefes, na sofisticada zona de Chelsea, e o restaurante Chef's Table na 'trendy' Hackney. O próprio Carreira lançou o 'Portugal, The Cook Book'.

Durante o confinamento, o jovem chefe português do Volta do Mar – em Covent Garden –, Daniel Marreiros, venceu o Masterchef profissional com as receitas da avó.

Quanto ao vinho português, a carta de vinhos do Lisboeta foi criada pela compradora de vinhos e sommelier de longa data, Ieva Markaityte. Ainda hoje fiquei a saber de um novo empreendimento na cidade que, tal como o Lisboeta e o Bar Douro, está na mira da melhor seleção de vinhos portugueses no Reino Unido. A concorrência só pode ser uma coisa boa para o panorama enogastronómico português em Londres - deixemo-la capturar um pouco da vibração e panache de Lisboa.

A MELHOR **FORMA** DE VIVER O MUNDO

Seja responsável. Beba com moderação.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | GUIDE

PART OF
SOGRAPE

Jamie Goode, 'wine writer'

'Wine writer', cronista do The Sunday Express, autor do blogue wineanorak.com, é doutorado em Biologia de Plantas e co-chair do International Wine Challenge. Assina esta colaboração regular na Revista de Vinhos e também na brasileira Gula.

Notas de prova: como podemos melhorar?

Uma das dificuldades em escrever notas de prova reside naquela viagem perigosa que vai da perceção do vinho às palavras escritas sobre o mesmo.

Detesto notas de prova. São, geralmente, muito más. E é difícil escrever boas descrições. Normalmente, quando alguém faz este tipo de afirmação, o que está realmente a dizer é que todos os outros escrevem notas de prova péssimas mas os próprios escrevem notas excelentes e todos devem segui-los e não aos outros. Não é isso que estou a tentar explicar.

Uma das dificuldades em escrever notas de prova reside naquela viagem perigosa que vai da perceção do vinho às palavras escritas sobre o mesmo. Temos um léxico empobrecido para gostos e aromas. Conhecemos a nossa experiência quando provamos; e simplesmente batalhamos para colocá-las em palavras.

Isto porque a nossa percepção do vinho é única. O cérebro esforça-se duramente para reunir todas as entradas dos diferentes sentidos (o que é conhecido como processamento multimodal) numa experiência consciente, unificada e perfeita. Mas, quando tentamos capturar essa percepção e colocá-la em palavras, tornamo-nos reducionistas. Desfazemos o que o cérebro construiu e tentamos separar todos os componentes dessa experiência unificada do vinho. Que aromas e sabores reconhecemos? Quanta acidez? Quanta fruta? E tanino? Que tipo de taninos?

Portanto, a questão é a seguinte: o que é uma boa nota de prova? No setor de vinhos, escrevemo-las constantemente. Mas creio que nos tornamos preguiçosos; a maioria destas é má e poderia ser muito melhor.

Acredito que somos capazes de melhor, mas precisamos despender um pouco mais de tempo a refletir sobre o que escrevemos. A minha verdadeira queixa não se prende com as notas de prova que soam ridículas, sem sentido e artificiais (há muitas assim), mas com as que soam bem, mas na verdade falham, porque não comunicam o vinho de maneira significativa.

Em primeiro lugar, há a nota perfeitamente correta mas genérica, embelezada com comentários sobre comprimento, equilíbrio ou frescura que praticamente podem ser aplicadas a qualquer vinho. É como se os provadores ficassem por vezes sem ter o que dizer e depois preenchessem as notas com termos genéricos. Em segundo lugar, há aquela

BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
SÉC . XII
RP
90
WINE ADVOCATE
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
SÉC.XII
VINHO VERDE
LOUREIRO
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
SÉC.XII
MONÇÃO E MELGAÇO
ALVARINHO
WWW.FALUA.PT
/FALUAWINES/
@FALUAWINE
FALUA

Jamie Goode, 'wine writer'

A nota de prova ideal é aquela que pode comunicar de maneira precisa as qualidades de um vinho a outra pessoa que não está a bebê-lo. É usar as palavras para captar uma vivência sensorial.

situação em que os provadores estão a percorrer longos painéis de vinhos semelhantes e ficam com medo da repetição, pelo que acabam a optar pela novidade simplesmente para fazer as notas soarem um pouco diferentes.

Terceiro, há o problema da prototipagem. Um dos problemas é que, na educação sobre o vinho, ou simplesmente por estarmos no setor de vinho há muito tempo, desenvolvemos modelos para cada casta ou tipo de vinho. Estes modelos consistem numa longa lista de descritores para tais vinhos, da qual selecionamos um pequeno rol e depois alguns vencedores à medida que provamos o vinho. Se há ou não muita correspondência com o que está no copo é outra questão. A nota soa muito bem. É como se tivéssemos aprendido um código.

Os novatos geralmente tentam avaliar o que está no copo e descrevê-lo. Nós, profissionais, vamos mais rapidamente na direção das palavras. Precisamos desacelerar e despender tempo na experiência real da perceção em si, sem aplicar rapidamente o modelo. É difícil, mas devemos faze-lo, se quisermos melhorar as notas de prova.

Captar a experiência

Estas notas são escritas para diferentes propósitos. Há a nota de prova de marketing no contrarrótulo da garrafa. Depois, existe a descrição de prateleira numa loja. Temos ainda a nota de prova do exame de vinho. E existe a nota de prova dos críticos de vinho, que geralmente é complementar à pontuação, podendo até ser superficial. Mas a nota de prova ideal é aquela que pode comunicar de maneira precisa as qualidades de um vinho a outra pessoa que não está a bebê-lo. É usar as palavras para captar uma vivência sensorial.

Há uma experiência que podemos fazer para aferir quais são as notas mais eficazes. Isso envolveria duas pessoas sentadas numa mesa, com uma tela a separá-las. Diante de cada uma estão cinco copos de vinho. Ambos têm os mesmos cinco vinhos, mas por ordem diferente. Uns são etiquetados com os números 1-5 de um lado da mesa e, do outro lado, pelas letras a-e.

O trabalho dos dois provadores é descrever os vinhos – que devem ser bastante semelhantes – de tal forma que ambos possam alinhá-los. É um bom teste da capacidade de um provador em fazer essa conexão entre sensação, gosto e palavras: será capaz de traduzir com precisão as impressões dos vinhos numa nota de prova que permita que outra pessoa reconheça o vinho? Não se trata de escrever uma nota que soe adorável e tenha floreios verbais e voos de imaginação. Deve ser funcional e o sucesso pode ser avaliado se ambos conseguirem identificar qual dos vinhos 1-5 corresponde a a-e. Para que isso funcione, claro, é necessário que os vinhos tenham uma cor muito semelhante pois, caso contrário, seria muito fácil usar simplesmente a cor como característica distintiva (isso poderia ser feito comparativamente). Ou descartar a cor como parte da avaliação.

Um aspeto que enfatizaria prende-se com a necessidade de linguagem figurativa nas notas de prova. Metáforas e termos comparativos são importantes, porque são descritores holísticos que podem capturar características de vinhos que os meros descritores de componentes não conseguem. Trata-se de obter o equilíbrio certo. O reducionismo da nota de prova tem o seu lugar mas, a menos que seja suportado por linguagem figurada, é muito difícil captar o vinho.

No setor do vinho, escrevemos notas de prova a todo o tempo. Acredito que podemos fazer melhor.

ERUPTIO
D.O. PICO

Um vinho filho do vulcão
e com raízes no mar.

abe goa ria.

eruptio.pt

Arinto dos Açores 2020

ERUPTIO
vinhos vulcânicos

Seja responsável. Beba com moderação.

José Peñin, jornalista e crítico de vinhos

José Peñin é um dos mais influentes críticos e 'wine writers' de Espanha, responsável pelo primeiro guia de vinhos do país irmão, o famoso Peñin, cuja primeira edição foi publicada em 1990.

Os grandes vinhos oceânicos

A influência das correntes marítimas frias que banham os territórios é determinante. De tal forma que, áreas que aparentemente deveriam oferecer vinhos hiper-maduros, com alto teor alcoólico devido ao sol e baixa pluviosidade, transformam-se em vinhos de grande expressão e personalidade.

As Canárias, na latitude do Saara, o Chile, na latitude sul equivalente a Marrocos, ou algumas áreas semi-desérticas australianas, são exemplos claros de mares frios. Os vinhos oceânicos são aqueles que, independentemente da sua maior ou menor proximidade à costa, são influenciados pelas correntes marítimas. Qualquer um pode deduzir que estamos a falar de climatologia agrícola e, portanto, do que isso implica para a videira implica. O mais curioso é que, no hemisfério sul, com exceção da Nova Zelândia, todas as áreas produtoras de vinho de qualidade são possíveis graças às correntes frias. Existem apenas duas correntes oceânicas temperadas que produzem grandes vinhos: Nova Zelândia e França.

A corrente do Golfo: o milagre de Bordéus

A corrente marinha, neste caso temperada, mais extensa e espetacular é a Corrente do Golfo, que começa nas Caraíbas e atinge a costa norte da Noruega. Uma corrente que permite um clima anormalmente benigno na Europa que cobre até o território alemão. Se assim não fosse, a Europa teria uma temperatura semelhante à escandinava, ou seja, a mesma que tem a latitude idêntica ao hemisfério sul. O incrível equilíbrio entre a latitude, a humidade do ar, a precipitação e, sobretudo, as temperaturas diurnas que não ultrapassam os 30º e com noites amenas, produz o milagre de Bordéus de uvas capazes de amadurecer lentamente, vinhas perfeitamente hidratadas, a que acresce uma sabedoria humana de 200 anos. Mais ao norte, no Loire, a maturação das uvas tintas é desigual e chove mais.

A corrente da Califórnia: o orgulho de Napa Valley

Todos nós temos a imagem da cidade de São Francisco escondida atrás de uma espessa neblina. San Francisco tem uma insolação mediterrânea, mas com um ar fresco das águas anormalmente frias do oceano. Por um lado, a Califórnia é protegida por uma imensa barreira montanhosa, a Sierra Nevada, que atua como isolante do calor proveniente do deserto de Nevada. O milagre que ocorre nessa área é que, dentro da concepção mediterrânea do clima, há uma corrente de água gelada vinda do Alasca que atinge a Baía de São Francisco quase de frente. A temperatura fria da água e o calor ambiente provocam a geração de um denso nevoeiro, um meteoro que mitiga o denso calor mediterrânico e gera uma humidade que hidrata perfeitamente as vinhas de Napa Valley, Sonoma Valley e a zona de Carneros, além de um excelente contraste entre dia e noite capaz de manter, principalmente em Carneros e geralmente pela manhã, uma capa nublada que regula as horas de sol. Assim que nos afastamos da costa, a temperatura sobe com força inusitada, lembrando-nos que o deserto está próximo.

UMA VISÃO MAIS FRESCA *SOBRE O DOURO*

As uvas do Assobio crescem ao ritmo da natureza nas encostas mais elevadas do Douro, orientadas a norte. Este cenário reflecte-se na frescura e elegância do Assobio.

O DOURO A 60 METROS DE ALTITUDE
PARA VER COMO FORAM FEITAS ESTAS IMAGENS,
VISITE WWW.ESPORÃO .COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

José Peñin, jornalista e crítico de vinhos

A corrente chilena de Humbolt: Os melhores Cabernets do mundo

Tal como na Califórnia, no Chile existe outra corrente marítima que atua de forma benéfica sobre as vinhas. Neste caso, trata-se de uma corrente de água fria vinda do sudoeste antártico, a corrente de Humboldt. Esta corrente gera uma temperatura média da água incomumente baixa para regiões de latitudes tropicais e subtropicais. Uma zona, que devido à sua latitude meridional deveria ter vinhas com características semelhantes às de Marrocos, usufrui, devido a este fenómeno, de vinhos de excelente maturidade e expressão varietal. A grande insolação diurna, contrabalançada pela frescura desta corrente, dá lugar a noites frescas, que se somam às baixas temperaturas dos Andes devido à descida em direção ao vale das correntes frias das montanhas, gerando um maravilhoso equilíbrio entre a maturidade, a acidez e teor alcoólico da uva, devido à grande insolação de um território com pouca pluviosidade. Os vinhos brancos Sauvignon Blanc de San Antonio e Casablanca, devido à sua proximidade com o mar, são frescos, leves e de excelente acidez. Os tintos do Maule, com leve influência oceânica, são mais "europeus" do que os do Vale Central, que são mais quentes.

A corrente de Benguela: a beleza vitícola da África do Sul

A corrente fria de Benguela, vinda diretamente da Antártida, gera um clima sem chuvas no litoral oeste da África do Sul, beneficiando a região de Stellenboch, a poucos quilómetros da Cidade do Cabo. A quantidade perfeita de sol e a temperatura moderada devido à proximidade com o mar e chuvas mais do que suficientes transformaram estas vinhas em jardins espectaculares e os vinhos em alguns dos mais reconhecidos do planeta. Este milagre da natureza traz-nos imagens tão surpreendentes como a que envolve ver grupos de pinguins a banhar-se numa costa que se assemelha ao litoral de Almeria. Por outro lado, a influência húmida do leste, com alta pluviosidade, influencia a temporada de inverno e, portanto, o clima é classificado como mediterrâneo. Uma zona localizada na equivalência de Cádiz. As variedades que melhor se adaptam a esta situação climática são Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot e uma Syrah menos concentrada que a australiana, variedades que aceitam com otimismo a intensidade do sol sem perder nada de frescura.

A corrente antártica australiana: a profunda Shiraz de Barossa

A Austrália também tem esse fenómeno peculiar com a vinha. É a mesma massa de água fria que invade o Chile e a África do Sul, uma corrente que, por sua vez, gera três "afluentes" de águas frias, as quais deixam a sua influência na costa oeste e sul da Austrália. Isto permite, com uma boa insolação tipicamente mediterrânea e noites frescas e húmidas, produzir vinhos com sabores maduros mas excelentes níveis de acidez. Sem esta influência climática, os vinhos de Adelaide Hills, Barossa Valley e das zonas mais ou menos próximas do mar, seguindo a direção sul do litoral de Coonawarra até Melbourne, seriam mais alcoólicos e vulgares, pois não se deve esquecer que está situada numa latitude no hemisfério sul equivalente à Andaluzia. Quando o mar está mais quente, temos que nos voltar na direção do litoral sudeste em direção a Camberra e Sydney e encontramos uma pluviometria subtropical do nordeste e, portanto, vinhos muito menos relevantes.

A corrente australiana do nordeste: o elegante Sauvignon Blanc da Nova Zelândia

Esta corrente quente que colide com a costa leste da Austrália e que gira para o nordeste da Nova Zelândia produz elevada pluviosidade na ilha norte, onde os vinhos são menos apreciáveis. Este fenómeno na ilha sul, devido à sua latitude mais fria, gera um clima semelhante ao da Europa (equivalente à latitude de Bordéus), mas com um perfil ligeiramente mediterrânico, uma vez que as vinhas desta ilha meridional não recebem mais de 400 litros por ano devido à barreira dos Alpes neozelandeses. As temperaturas oceânicas com invernos um pouco frios e verões relativamente amenos permitem o cultivo de variedades de ciclo curto, como Pinot Noir e Sauvignon Blanc, graças a maturações mais lentas.

Os alísios atlânticos: vinhos frescos em frente ao deserto

A corrente fria do nordeste das Canárias e da Madeira permite obter vinhos mais semelhantes aos do norte de Portugal, Galiza e oeste de França, a apenas 200 quilómetros da costa sul de Marrocos. Esta corrente fria e húmida condensa-se em nuvens ao colidir com a orografia quente e montanhosa desses dois arquipélagos vulcânicos. Os vinhos não ultrapassam os 12,5 graus de álcool desde que sejam provenientes das zonas do norte da Madeira e Tenerife, enquanto os do leste desta ilha, do Vale do Güimar e Abona, são muito mais quentes, compensados pelas diferentes altitudes destas duas zonas. As possibilidades de produzir grandes vinhos não dependem da geografia, mas da capacidade humana. A natureza é perfeita para esta tarefa.

Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e a sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência, Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz. É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um caráter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

90 PONTOS

IWSC

Colheita Tinto 2019

C. N. KOPKE Estd 1638

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

saoluiz.pt

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

José João Santos, diretor de conteúdos da EV-Essência do Vinho, tem a paixão da escrita, da reportagem, da formação e da prova. É ainda autor do podcast "Vinho, Palavra a Palavra".

Vinho do Porto Vintage 2020. E se...

Continuar a insistir na média de três declarações clássicas por década de Porto Vintage é chão que já deu uvas, ritmo que não se compadece com a avidez por coisas novas dos consumidores do século XXI. O argumento de anos extraordinários não colhe. Todos os anos de Bordéus são extraordinários?

Habituei-me a encarar os debates sobre Vinho do Porto à luz de conversas acaloradas entre apaixonados por uma causa – a do vinho português mais famoso no mundo. Frequentemente, esgrimem-se argumentos quase sempre batidos, que quase sempre geram um vazio de conclusões, quase sempre mais ou menos óbvias. E se o debate envolver temas como Letra A, Casa do Douro, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, reinos britânicos ou feudos nacionais, dificilmente alguma ideia conseguirá ser defendida até final, tal o coro de vozes contra ou a favor, tais as interrupções de raciocínio a lembrar guerreiras sessões parlamentares. Nesta crónica proponho uma reflexão: a não declaração clássica generalizada de Vinho do Porto Vintage 2020 é mais uma oportunidade de comunicação perdida à escala global?

Recentemente, a Associação Nacional de Estudantes de Enologia e Viticultura (ANEEV) convidou-me a moderar a sessão "Enologia" nas jornadas que se realizaram na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD). O painel reuniu alguns dos mais notáveis enólogos portugueses, mas para este contexto recupero uma ideia que Luis Pato ali proferiu perante uma audiência de universitários: "Vender vinho é vender histórias".

Quem trabalha no setor percebe a mensagem, que assume dimensão extra dita por um dos portugueses mais reconhecidos além fronteiras, entre outros méritos pioneiro na promoção internacional de vinhos em nome próprio, desde a década de 80 do século passado, com destaque para o Reino Unido, onde permanece admirado e respeitado, incluindo pela exigente crítica britânica.

Quando o assunto é Porto Vintage, a filosofia do diretor-geral da Quinta do Noval é simples de transmitir: se o vinho obtido numa determinada vindima tem qualidade para ser declarado Vintage, engarrafe-se como tal. O que preconiza Christian Seely é, admite, ainda "excêntrico" no setor, na medida em que a esmagadora maioria das casas de Vinho do Porto opta por apenas declarar uma média de três Vintage clássicos por década. Quando muito, nos restantes anos são engarrafados Porto Vintage Single Quinta.

A partir de 2011, o Noval trouxe uma nova abordagem. Todos os anos engarrafou e lançou no mercado Quinta do Noval Porto Vintage, mesmo nos de menor produção, como 2014, onde apenas foram alcançadas 750 caixas. O Quinta do Noval Nacional Porto Vintage conheceu numa década um total de cinco declarações:

4 VARIEDADES BRANCAS PARA O VERÃO.

Expressão maior do terroir da Quinta do Gradil, os nossos vinhos monovarietais fazem destacar as castas, que assim têm a oportunidade de expressar todo o potencial que lhes é inerente. Estes vinhos são a oportunidade perfeita para que os apreciadores e connaisseurs possam experienciar o comportamento de cada variedade, ano após ano.

*Graças à sua acidez, o **Viosinho** harmoniza perfeitamente com todos os tipos de pratos gordurosos, tais como peixes grelhados como as sardinhas, tão apetecíveis nesta altura do ano. Um **Alvarinho** Atlântico que surpreende pela sua prova, prevendo uma excelente evolução em garrafa. Um **Chardonnay** com um toque especial e diferenciador, com respeito pelas notas da casta, mas no qual a influência marítima está bem marcada pela frescura, acidez e mineralidade. E o nosso **Arinto**, vinificado em cuba esférica de cimento, com o sugestivo nome de Galileu, na qual a batonage é realizada sem a intervenção do homem. Quatro sugestões de vinhos brancos para esta altura do ano, com particularidades que vale a pena experimentar.*

anno
Quinta do
GRADIL
1492

www.quintadogradil.wine

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

2011, 2016, 2017, 2019 e, agora, 2020. No caso do Nacional, a média aponta para 200 caixas (de 12 garrafas), mas deste 2020 resultaram somente 115.

Christian Seely sorriu quando o questionei acerca do comportamento dos mercados, o português e os internacionais, perante este posicionamento. Garante que os Vintage são dos vinhos mais fáceis de vender para o Noval que, usufruindo da reputação granjeada, em escassas duas semanas distribui a totalidade da produção pelos diferentes importadores e parceiros. Portugal, no caso dos 2020 do Noval, fica com direito a 20% do total, uma alocação que tem aumentado nos últimos anos.

A família Symington optou por outro caminho. As baixas produções de 2020 e a insatisfação com os resultados obtidos no Douro Superior levaram a não declarar Vintage generalizado nas diferentes insígnias.

"Foi a vindima mais pequena que já fiz", acentuou o enólogo Charles Symington durante a apresentação do Graham's Edição do Bicentenário Porto Vintage 2020 e do Warre's Vinhas Velhas Edição dos 350 Anos Porto Vintage 2020. Escassas 3.000 garrafas do primeiro, 12.400 do segundo. "Foi necessário cobrir o dobro da área habitual para encher um lagar", garantiu.

Johnny e Rupert Symington, primos de Charles, explicam que são necessárias 3.000 a 5.000 pipas para declararem Vinho do Porto clássico, argumentando que decidiram avançar com estes dois Vintage por assinalarem datas especiais na Graham's e na Warre's. "Mas fico muito contente por ter sido possível engarrafar estes dois vinhos, caso contrário seria uma pena", completou Charles Symington, a sorrir.

A verdade é que são dois excelentes Vintage, que provam a mestria Symington na arte de os fazer.

Um convite à reflexão

Por ser um vinho fortificado e doce, com consequentes teores alcoólicos e açúcares mais elevados, o Vinho do Porto luta diariamente para se manter na mente dos consumidores. Os indicativos dos últimos anos sinalizam um crescimento das categoriais especiais e um decréscimo no consumo das restantes linhas.

Christian Seely, também diretor-geral da AXA Millésimes, tem a convicção que as gerações mais jovens continuarão interessadas no Porto, ou melhor, nos bons Vinhos do Porto. De algum modo, também ele advoga o que a generalidade dos estudos internacionais apontam – vamos beber menos mas melhores vinhos, seremos cada vez mais exigentes.

A quase totalidade dos grandes vinhos do mundo agenda no calendário anual pelo menos um momento impactante de comunicação, em que se apresenta uma novidade, em que "vende uma história". O caso mais paradigmático será a prova "en primeur" dos novos Bordéus, na primavera posterior a cada vindima, que só dali a um par de anos chegarão ao mercado. Se pararmos para pensar nisso, o Vinho do Porto passa alguns anos sem o fazer enquanto conjunto, com cada casa a seguir um caminho individual. Juntos, só em declarações clássicas.

Os tawnies muito velhos, autênticos tesouros resgatados no tempo, têm disfarçado a apatia que me parece continuar a existir neste capítulo. Sim, esses tawnies são vinhos de exceção, que merecem ser bem comunicados e vendidos a preços estratosféricos, mas isso não chega para alimentar o "mindset" mundial. Esses são vinhos de colecionador. Os Porto Vintage, que podem também ser colecionáveis, são no entanto vinhos de acesso mais democrático, a maioria abaixo dos 65,00€/garrafa de PVP.

Continuar a insistir na média de três declarações clássicas por década de Porto Vintage é chão que já deu uvas, ritmo que não se compadece com a avidez por coisas novas dos consumidores do século XXI. O argumento de anos extraordinários não colhe. Todos os anos de Bordéus são extraordinários? Cada ano tem uma história, falta vendê-la. Acresce a isto que algumas declarações de Porto Vintage são sobretudo ditadas por razões de estratégia comercial, passíveis de ser questionadas, como nos Porto Vintage 2015 que mereceriam, sem dúvida, o estatuto de declaração generalizada.

Se pensarmos nos efeitos da pandemia nas vendas de vinhos, o argumento também não colhe. Sim, todos os vinhos não presentes nas grandes superfícies e posicionados a preços acima de 5,00€ tiveram dificuldades acrescidas de escoamento, mas outros canais se abriram e, com eles, outros potenciais nichos de mercado e grupos de consumidores. O que é preferível para a imagem e a comunicação do Vinho do Porto: vender vinhos indistintos em supermercados, a pouco mais de 3,00€, que afastam os incautos consumidores que os compram porque ficam com uma imagem negativa sobre a qualidade do que bebem; ou insistir nas categoriais especiais, sem medo de declarar Porto Vintage das melhores insígnias, independentemente das quantidades disponibilizadas? E quantas vezes o Vinho do Porto reúne os grandes embaixadores, os produtores e os enólogos de exceção, para comunicarem em conjunto a singularidade do Vinho do Porto Vintage?

Agora que parece estarmos a sair da clausura pandémica, com o Porto Vintage 2020 perde-se um excelente momento de comunicação, de regressar à mente dos consumidores. Por tudo o que aconteceu em 2020, por tudo o que encerra um número redondo como 2020, pela qualidade muito boa do que tenho provado até ao momento, certamente não faltariam ganchos possíveis de gerar boas narrativas. É só mais uma oportunidade perdida, vá se lá saber em nome de quê...

VINHO FORA DA CAPA

~~47,70€~~
42,93€

COMPRA EXCLUSIVA ONLINE EM
www.santavitoria.pt

Santa Vitória
Grande Reserva
2017

Regional Alentejano / Tinto / Casa de Santa Vitória

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah. Aspeto límpido e cor rubi de forte concentração. Aroma muito equilibrado, marcadamente frutado com notas de casca de laranja, chocolate preto e especiarias. Na boca é muito encorpado com taninos presentes, mas suaves. Final de prova muito longo. Acompanha carnes vermelhas, borrego, caça e peixe assado. Consumir já ou guardar até 10 anos..

A Casa Santa Vitória é uma empresa do grupo hoteleiro Vila Galé que, na viragem do século, iniciou-se na produção e comercialização de vinhos e azeites na região do Alentejo. Na gama do produtor, o Grande Reserva é sinónimo de vinhos premium, desenhados pela enóloga Patrícia Peixoto.

CONDIÇÕES PARA COMPRA ONLINE EM:
www.santavitoria.pt

SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA 2017 X3
PVP recomendado de 42,93€.
Entregas gratuitas em Portugal Continental e Madeira.

> Insira o código promocional **#vinhoforadacaparevistadevinhos** e compre o Santa Vitória Grande Reserva 2017 (cx. 3 unds.) por apenas 42,93€.

DESCONTO

NA COMPRA, **INTRODUZA O CÓDIGO PROMOCIONAL: #VINHOFORADACAPAREVISTADEVINHOS**

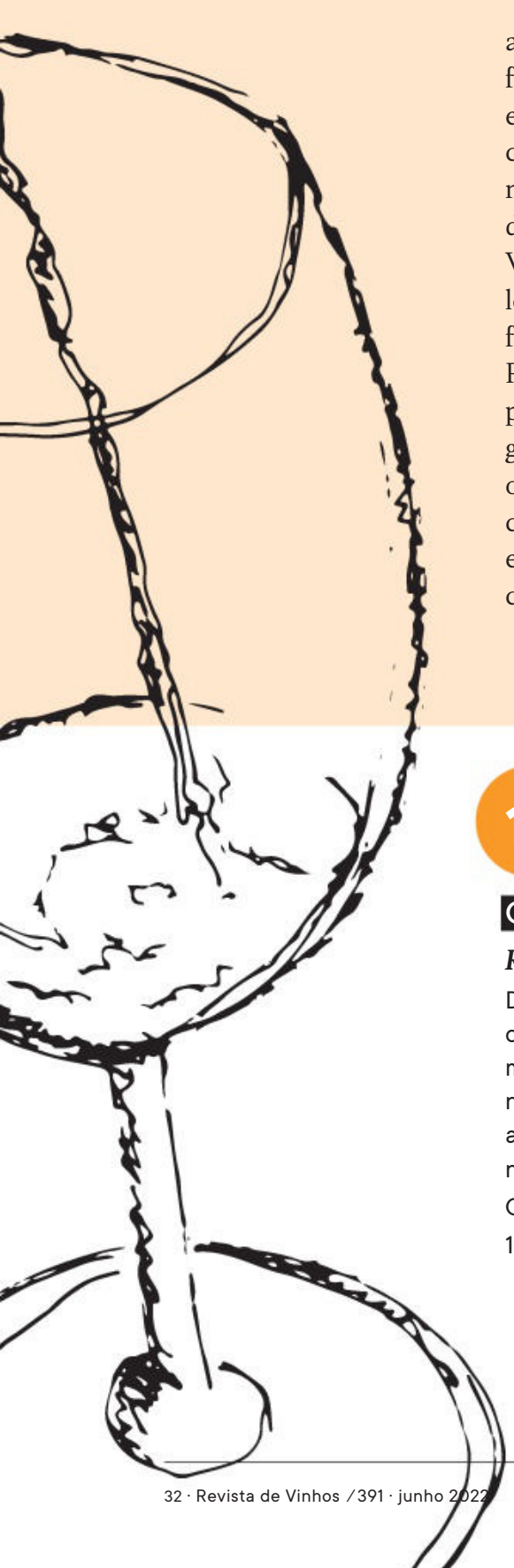
O romantismo do Douro Verde

A Quinta da Covela desenvolve-se em anfiteatro sobre o rio Douro. Ao percorrermos os caminhos do bosque e das vinhas, percebemos por que enamorou Manoel de Oliveira.

PARA A MESA

Para além da diversidade enorme de pomares, com figos, cerejas, alperce, pera, marmelo, oliveiras, a componente florestal contribui para a biodiversidade e a produção biológica. Toda a produção tem como foco vinhos brancos e rosés. A quinta tem uma área de 53 ha, dos quais 18 são vinha.

Para os vinhos brancos, a escolha recaiu sobre as castas Avesso e Arinto. Estamos em Baião, na fronteira entre o Minho e a região do Douro. A expressão Douro Verde, que nada tem de oficial ou formal, surgiu natural e casualmente e resulta da situação geográfica muito particular da Quinta da Covela. Está na região dos Vinhos Verdes, por isso tem alma de granito. Mas está longe do mar, a cinco quilómetros, por rio, da fronteira com a região vitivinícola do Douro. Por isso, tem mais horas de sol, mais calor e um pouco menos chuva, fatores que, reunidos, originam uma maturação diferente das uvas. Tem o melhor dos dois mundos: a mineralidade específica dos solos graníticos (Vinhos Verdes) e a estrutura dada pelo calor (Douro). Este vinho comprova-o.



18

Covela 2017

Regional Minho / Branco / Lima & Smith

Dourado. O nariz é de pomar, a que se juntam notas de cera, palha seca, fumo e sensação de pedra molhada. Dá sentido à expressão mineralidade, pelo nervo, tensão e garra que demonstra. Glicerino, amplo, salgado, percebe-se que evoluiu com nobreza... e que não ficará por aqui. JJS

Consumo: 2022-2027

10,00€ / 11°C

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Certificado nº 222

VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.

sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt

Clássico da Rioja

A 54ª edição do Castillo Ygay Gran Reserva Especial do produtor Marqués de Murrieta comprova bem por que razão a propriedade é considerada o château da Rioja.

PARA A CAVE

A história da Rioja confunde-se com o historial de Marqués de Murrieta. O desfiar do tempo leva-nos a cruzamentos de viagens entre o Peru, Espanha e o Reino Unido, embora haja uma data que serve como marco: 1852, quando Luciano de Murrieta elabora o primeiro vinho da Rioja de acordo com o conceito do que é hoje um vinho da região.

A família Sagarriga é hoje a proprietária do Marqués de Murrieta. Na Finca Ygay – propriedade com edificado que lembra um château francês, onde há vinha, adega, enoturismo, escritórios e residência dos proprietários. Em redor, 300 hectares de vinha com um quinteto dominante de castas: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano e Viura. Os solos são maioritariamente argilo-calcários e a altitude máxima das vinhas fica próxima dos 500 metros.

A produção média anual é de 1,2 milhões de garrafas e somente é vinificada uva própria. Este Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010 provém de uma única parcela com 40 hectares, a 485 metros de altitude, o ponto mais alto da propriedade, com base nas castas Tempranillo e Mazuelo. Um clássico que não se esquece, e foi considerado o melhor vinho do mundo para a Wine Spectator em 2020.

19

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010

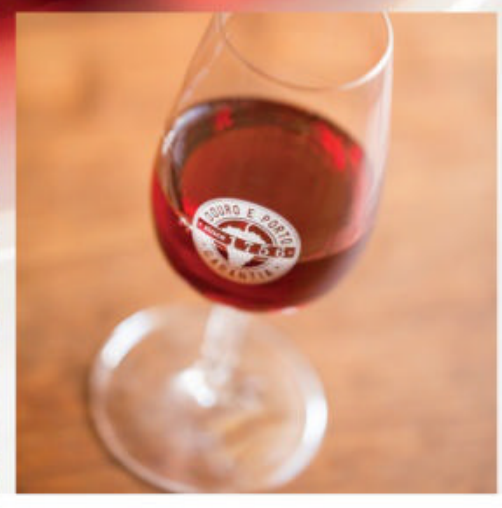
Espanha /Rioja /Tinto / Marqués de Murrieta

—

Rubi, rebordo mogno. Nariz de cereja, amora, fumo, vegetal seco, balsâmicos e café. O equilíbrio entre porte e elegância está próximo da perfeição. O tanino é sedoso e firme, a estrutura é aveludada, o volume tem mestria, o final é longo e profundo, ligeiramente especiado, com nuances de trufa. Notável, pelo que já evoluiu e continuará a evoluir. JJS/NGVP
Consumo: 2022-2030
110,00 € /16°C

VINHOS DO PORTO E DO DOURO

TESOUROS
PARA DESCOBRIR...
E APAIXONAR-SE!



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

www.ivdp.pt

Beba com moderação.

18,5

Morey Saint Denis 1 er Cru Cuvée des Alouettes 2014

França / Borgonha / Tinto / Domaine Pontos

120,00€ / 16ºC

—

Granada. Notas de bosque e de trufa, cereja negra e caruma. O tanino é fino, a estrutura surge elegante, o volume está esculpido, há boa acidez. O final é longo e cheio de finesse. Repleto de subtilezas.

A escolha de Nuno Guedes Vaz Pires

18,5

Seven Springs Chardonnay 2014

Estados Unidos / Oregon / Branco / Evening Land

36,40€ / 11ºC

—

Dourado. O perfil é muito mineral. Notas de Lima, ligeiro melaço e fumo. A acidez é notável, o volume é perfeito, a firmeza é brutal, a acidez faz salivar. Termina indomável, pronto a uns valentes anos mais de evolução. Consumo: 2022-2028

A escolha de José João Santos

18,5

Yattarna Chardonnay 2019

Austrália / Branco / Penfolds

190,00€ / 11ºC

—

Espantoso de frescura e riqueza. Fruta muito cristalina, toranja, limão e elegância floral, tudo envolto por harmoniosa barrica, a que não falta intensa impressão mineral. Boca feita de inúmeras camadas, frescura e sabor de cadência vertical e comprimento espantosos, sempre em precisão e equilíbrio.

A escolha de Manuel Moreira

18,5

Casa de Vilacetinho Avesso Late Harvest 2017

Vinho Verde / Colheita Tardia / Casa de Vilacetinho

34,99€ / 14ºC

—

Compota de marmelo, marmelade inglesa, tâmaras secas, marzipã, caramelo salgado, e um lado fumado. As sultanas e tâmaras enchem a boca com untuosidade e doçura, mas a acidez aniquila qualquer sensação de peso enjoativo.

A escolha de Guilherme Côrrea

18

Crochet 2019

Douro / Tinto / Sandra Tavares & Susana Esteban

33,00€ / 16ºC

—

Rubi de média intensidade. A cor da fruta no nariz é vermelha, madura, mas mas sem ser em compota, coadjuvada por todo um lado balsâmico, floral e subtilmente herbáceo. Na boca o vinho surpreende pela elegância, frescura, pela intensidade sem peso, e pela vibração e boa persistência. GC

Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

18

Monte da Penha Grande Reserva 2011

Regional Alentejano/ Tinto / Francisco B. Fino

26,00€ / 16ºC

—

Granada. Nariz de floresta e licor de cereja, caça e fumo, nota de farmácia e de folha de tabaco. Tanino fino, estrutura sedosa, boa acidez em fundo, barrica de qualidade. O final tem persistência e finesse. Sim, os bons vinhos melhoram com o tempo. JJS

18

Quinta do Portal Grande Reserva 2019

Douro / Tinto / Quinta do Portal

29,00€ / 16ºC

—

Rubi intenso. Perfil moderno, com frutas negras maduras e chocolate, flores vermelhas e um toque balsâmico que traz relevo e distinção. Assertivo e firme, os taninos inundam a boca, mas são muito finos, todavia. O álcool é alto, ainda que muito integrado e contrastado pela boa acidez. GC

18

Sino da Romaneira Três Parcelas Touriga Nacional 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

18,00€ / 16ºC

—

Rubi violáceo. Fruta silvestre, flores azuis e bergamota com toque de pimenta em fundo balsâmico. Harmonioso e elegante, grande equilíbrio, belíssima acidez, taninos irrepreensíveis e final duradouro.

A escolha de Luís Costa

17,5

Quinta da Côrte Princesa Reserva 2020

Douro / Tinto / Quinta da Côrte

25,20€ / 16ºC

—

Rubi. Expressivo nos florais de violeta, seguindo-se cereja vermelha, amora e balsâmicos. Fluido, mostra tanino competente, volume esculpido, final bem definido, com alguma especiaria e calor. Leve à mesa. NGVP

17,5

Soalheiro Granit 2021

Vinho Verde / Branco / Vinusoalleirus

14,00€ / 11ºC

—

Verde limão. A primeira sensação é mineral, que pedra húmida e austera. Complementos de toranja e de lima, reforçando o registo de austeridade. Firme na acidez, tenso e espevitado na estrutura, finaliza com garra, a mostrar ter muito mais estrada para andar. JJS

17,5

Quinta Valle Madruga Tinta Barroca 2020

Trás-os-Montes / Tinto / ERTA

7,00€ / 16ºC

—

Rubi. Belíssima dimensão aromática, fruta fresca, limpa e direta. Cereja, ameixa, bagas azuis. Toque cítrico, leve herbáceo. Seco, tanino robusto, de qualidade, estruturado e profundo. Fruto vermelho no aroma de boca. Final médio, fresco e vivo. MB

17

Adega Coop. Ponte da Barca Grande Reserva 2020

Vinho Verde / Branco / Adega Coop. Ponte da Barca e Arcos de Valdevez

9,99€ / 11ºC

—

Amarelo brilhante. Nariz de boa complexidade e simultaneamente fresco. Notas de citrinos, fruto de polpa branca, flores frescas, nuance tropical, a fazer antever prova de boca com bom volume, acidez equilibrada, saboroso e prolongado. A acompanhar a evolução em garrafa. MB

17

Quinta de Santa Teresa Avesso 2021

Vinho Verde / Branco / A&D Serviços e Investimentos

12,00€ / 11ºC

—

Verde limão. Sincero nas notas de lima, nêspera e restolho. Acidez firme, boa amplitude, sinceridade do fruto ao longo da prova, final amplo, mais texturado e levemente apimentado. Saberá evoluir. JJS

17

Ravasqueira Reserva da Família 2021

Regional Alentejano / Branco / Sociedade Agrícola D. Diniz

15,00€ / 11ºC

—

Limão pálido. O primeiro impacto no nariz é de um branco trabalhado em madeira, com muitas notas de coco, baunilha e um toque de verniz a darem corpo à fruta citrina. Na boca é bastante rico, dotado de imensa frescura, uma boa dinâmica e persistência, e novamente os aportes do carvalho a governarem os aromas-de-boca. GC

16,5

Aldeia de Irmãos Moscatel Graúdo Nº8 2019

Palmela / Licoroso / SVP

8,00€ (37,5 cl) / 14ºC

—

Limão intenso na cor. O nariz é perfumado, com madressilva e laranjas maduras, e um toque "spirity" da fortificação. A acidez é equilibrada, mas não imprime uma sensação cortante, e por isso o balanço final é de um vinho macio e perfumado, agradável com um pão-de-ló ou com frutas frescas na sobremesa. GC

Prazer garantido a bom preço, já que um bom vinho também pode ser amigo da carteira. A facilidade de resgate em prateleira também é uma chave desta seleção.

16,5

Bota Velha 2021

Douro / Branco / João Silva e Sousa

7,00€ / 11ºC

—

Limão de média intensidade. O nariz traz muitos ésteres de fruta, notas florais, herbáceas e de maracujá, sem muita complexidade. Tem estrutura na boca, uma textura mais untuosa que firme, uma acidez mediana, que contrasta bem com a fruta. Um branco consensual, animado, dotado de um final médio e aromático. GC

16

Herdade de Gâmbia 2021

Regional Península de Setúbal / Rosé / Sociedade Agrícola Boas Quintas

5,40€ / 11ºC

—

Rosa ultra pálido, ao estilo provençal. A fruta predominante é a toranja, ainda que muito discreta. Notas de groselha vermelha e de flores brancas e ao fundo pimenta branca quebrada. Na boca mostra mais corpo do que se espera, e boa densidade de fruta. O final é frutado e de curta persistência. GC

16

Paço de Teixeiró Avesso e Loureiro 2021

Vinho Verde / Branco / Montez Champalimaud

8,00€ / 11ºC

—

Verde limão. Florais de laranjeira, raspas de lima, nectarina e toranja. Fresco e espevitado, mostra acidez firme, tensão estrutural, sabor no final muito preciso. Leve-o para maridar com arroz de mar. JJS

16

Romeira Chardonnay 2018

Regional Lisboa / Branco / Enoport

6,69€ / 11ºC

—

Amarelo palha. Fruto primário e notas vincadas de barrica. Lima, toranja, restolho, pimenta e sal. Boa acidez, amplo, com teimosia final, sublinhando o estágio em madeira na despedida. Necessita parceria certeira à mesa. JJS

15

Sem Reservas Arinto 2021

Regional Lisboa / Branco / Casa Santos Lima

2,79€ / 11ºC

—

Amarelo palha. A exuberância aromática no nariz é bastante floral e frutada. Na boca é leve, com perfil enérgico de laranja, pêra, maçã verde e uma leve salinidade. Primário, jovem e pronto para beber. IB

texto Marc Barros / *foto* Ricardo Garrido

Soalheiro, 40 anos

Quem diria que já passaram 40 anos do lançamento da marca Soalheiro... mas, em bom rigor, foi em 1974 que a aventura começou, quando João António Cerdeira, com o apoio de seu pai, António Esteves Ferreira, plantou as primeiras vinhas de Alvarinho. Este sonho prossegue hoje pelas mãos dos irmãos António Luís e Maria João que, juntos, rejuvenescem, a cada nova ideia, a cada nova ambição, o valor da marca. Parabéns!

Soalheiro

texto Marc Barros / *foto* Arquivo

RABIGATO

É uma das castas brancas mais antigas de Portugal – existem registos que remontam ao século XVI - e, por maioria de razão, do Douro e Terras do Sado, de onde será originária. A elevada variabilidade genética assim parece confirmá-lo.

É a norte, entre Douro (persistem ainda algumas vinhas pré-filoxéricas da casta, sobretudo no Douro Superior) e Trás-os-Montes, que se encontra a maioria do encepamento. A variedade tem vindo a ser redescoberta, fruto do equilíbrio entre grau alcoólico e acidez que ostenta, e da elevada aptidão para a vinificação como estreme, como o demonstra a crescente presença de vinhos monocasta Rabigato que vão chegando ao mercado.

Não se conhece outra sinonímia, apesar de outrora ter sido confundida com a casta alentejana Rabo de Ovelha; Rabigato era o nome dado àquela na região dos Vinhos Verdes, facto que terá contribuído para influir no erro.

Casta de precocidade, vigor e produtividade médios, dá-se bem em solos graníticos ou xistosos e altitudes elevadas, sendo de evitar solos férteis, nos quais poderá dar origem a vinhos com excessivo teor de acidez. De igual modo, adapta-se bem à generalidade dos porta-enxertos, sendo de optar as formas de condução em talão ou em vara.

Os seus vinhos resultam numa prova de intensidade média, privilegiando aromas florais, de flores frescas e citrinos mas, sobretudo, de grande vivacidade no palato, fruto da elevada acidez, que conduz a sensações minerais, bem como de estrutura, que propicia, sobretudo quando vinificados ou estagiados em casco, bom volume de boca. Este gato escondido tem o rabo de fora, à espera de ser descoberto...

dicas

1. **Casta branca autóctone**, é cultivada sobretudo a norte, com especial destaque para o Douro, onde gera vinhos brancos tranquilos, estremes e de lote, de elevada qualidade, entra em lotes de espumantes e aporta boa acidez aos mostos de Porto branco.

2. Representa, segundo o último Inventário do Potencial Vitícola do Anuário do IVV, referente a 2020/2021, **encepamento de 1.778 ha**.

3. Sensível ao oídio e à podridão, mostra-se muito resistente ao desavinho e à oxidação, dados os elevados níveis de acidez, apresentando por isso **boa capacidade de guarda**, **envelhecimento e evolução em garrafa**.

4. Talvez por isso, começam a surgir bons exemplos de vinhos monovarietais de Rabigato no mercado. Deixamos alguns: da **Quinta do Carrenho**, o belíssimo **Dona Berta Reserva Rabigato**, um dos primeiros produtores a apostar na casta em estreme e magnífico testemunho da magia das vinhas velhas; também do Douro Superior, o vinho **Permitido Rabigato**, do enólogo Márcio Lopes, ou **Quinta da Extrema Ensaios Estremes Rabigato**; já um pouco mais a jusante, na região do Cima Corgo, **Uivo Rabigato**, de Tiago Sampaio e, no Baixo Corgo, **Vallegre Rabigato**. Boas provas!

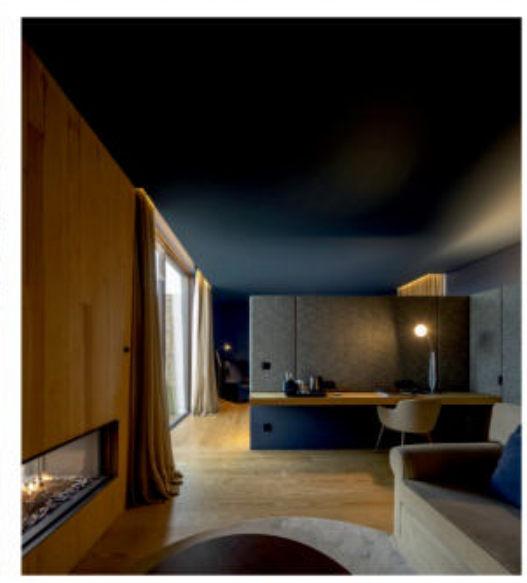
MONVERDE
WINE EXPERIENCE HOTEL

QUINTA DA LIXA

Monverde – Wine Experience Hotel, o Hotel Vínico da Quinta da Lixa em perfeita harmonia com os 20ha de vinha que o rodeiam. Aprecie as vinhas, envolvidas pelo verde da paisagem e sinta os aromas frescos. Repouse os sentidos no Wine Experience Spa. Depois, desperte-os na nossa adega, participando nos processos de vinificação como enólogo por um dia. No final, deixe-se seduzir pelas notas florais dos nossos vinhos e entregue-se aos intensos sabores da gastronomia regional. Venha descobrir um mundo de puro encanto.

Monverde – Wine Experience Hotel, the Wine Hotel from Quinta da Lixa in perfect harmony with its surrounding 20ha of vineyard. Enjoy the vineyards, surrounded by the green landscape, and feel the fresh aromas. Rest your senses in the Wine Experience Spa. After, awake them in our cellar, participating in oenology processes as an oenologist for one day. In the end, let yourself be seduced by the floral hints of our wines and surrender to the intense flavours of the regional gastronomy. Discover a world of sheer delight.

Monverde Wine Experience Suites



Seja responsável. Beba com moderação.
Be responsible. Drink with moderation.

www.monverde.pt www.quintadalixa.pt

Em Portugal há muitos locais onde aprender a cavalgar. E em alguns deles até se faz vinho...

texto Marc Barros / *fotos* Arquivo e D.R.

TURISMO EQUESTRE

De norte a sul do país, estamos providos de algumas das mais belas rotas ferroviárias, que unem vários destinos Património da Humanidade e regiões vitivinícolas. Mesmo que, por vezes, seja um meio de transporte maltratado. E, até 15 de julho, serão disponibilizadas 30 mil viagens no Intercidades com desconto que pode ir até 80% nos bilhetes de segunda classe.

Quinta do Rol

A Quinta do Rol tem no turismo rural e equestre outra área de negócio de relevo, com um centro hípico em plena propriedade, focado essencialmente no mercado do norte da Europa. A Quinta do Rol localiza-se a menos de 3 kms. do oceano. Possui quatro casas, com capacidade para 18 pessoas.

—

Quinta do Rol / Ribeira de Palheiros, Miragaia / 2530-442 Lourinhã / T. 261 437 484 / E. info@quintadorol.com

Quinta da Lagoalva

A imensa propriedade da Lagoalva alberga, para além da produção de vinhos, a pecuária. Aqui, foi desenvolvido o projeto Cavalos na Areia – fundado em 2011 na Comporta – com o intuito de ligar as atividades equestres ao gosto pela vida ao ar livre. Estão disponíveis passeios em grupo, em horários pré-definidos ou em formato de programa privado.

—

Quinta da Lagoalva de Cima 2090-222 Alpiarça / T.243 559 070 / E.geral@lagoalva.pt

Malhadinha Nova

No Alentejo, o Country House & Spa, hotel-boutique de charme, com sete quartos e três suítes, possui toques de requinte, assinados por Philippe Starck. Aqui, estão disponíveis aulas equestres privadas, volteio no picadeiro e passeios na vinha. O restaurante e os vinhos são imperdíveis. A nova unidade, com 14 suítes, duplica a capacidade de hospedagem.

—

Herdade da Malhadinha Nova 7800-601 Albernoa, Beja / T. 284 965 432 / E.reservas@malhadinhanova.pt

Torre de Palma

O nome diz tudo. Torre de Palma é um hotel vínico de 5 estrelas, membro da Design Hotels. Com uma arquitetura típica do Alentejo, possui 19 quartos temáticos. A Adega Torre de Palma promove uma série de atividades relacionadas com o vinho, estando aberta para visitas e provas diariamente, bem como eventos vínicos com degustação de produtos locais. O restaurante Palma, a cargo do Chefe Miguel Laffan, é obrigatório. O turismo equestre não fica de fora: passeio a cavalo, aula de volteio, aula de sela e workshops de equitação a conhecer.

—

Torre de Palma Wine Hotel
Herdade de Torre de Palma
7450-250 Monforte
T. 245 038 890 / M.936 004 264
E. reservas@torredepalma.com

Herdade do Pessegueiro

A Herdade do Pessegueiro fica situada na Costa Vicentina. Nasceu de um projeto agrícola há mais de 30 anos como exploração agrícola e bovina, mas cedo o amor do proprietário pelos cavalos levou-o a dedicar-se à criação de cavalos lusitanos. Mais tarde, iniciaram o projeto do turismo equestre. A propriedade conta com cinco casas, todas com vista para o mar e a serra. Entre as propostas, salientam-se o Passeio na Praia, Praia & Cortiça, Batismo de Cavalo, Passeio Criança ou Dia na Herdade.

—

Herdade do Pessegueiro
Ilha do Pessegueiro / 7520-421 Porto Côvo / M. 963 320 898 / E. herdadedopessegueiro@gmail.com

Portugal Vineyards

From Portugal to the World.
De Portugal para o Mundo.

Mais de 9.000 vinhos, bebidas espirituosas
e produtos gourmet, à distância de um clique.

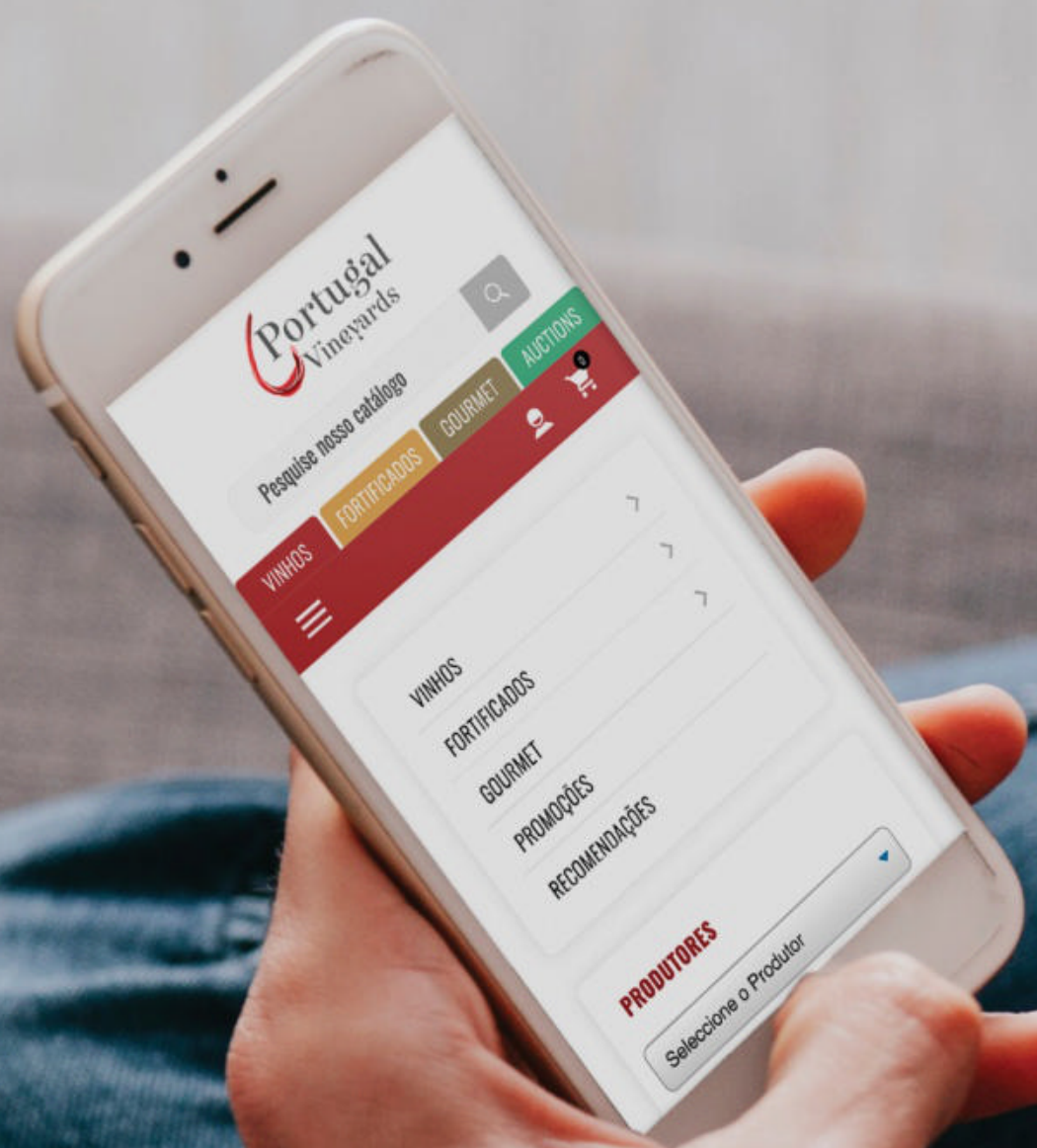
portugalvineyards.com

Oferta
Exclusiva
de 10%

Utilize o código
22RVPROMO

Faça scan do QR Code

Oferta válida para uma compra. Não acumulável com outras campanhas em vigor.



Visite a nossa CONCEPT STORE:
Rua Dr. Eduardo Santos Silva 261 - AT
4200-283 Porto - Portugal

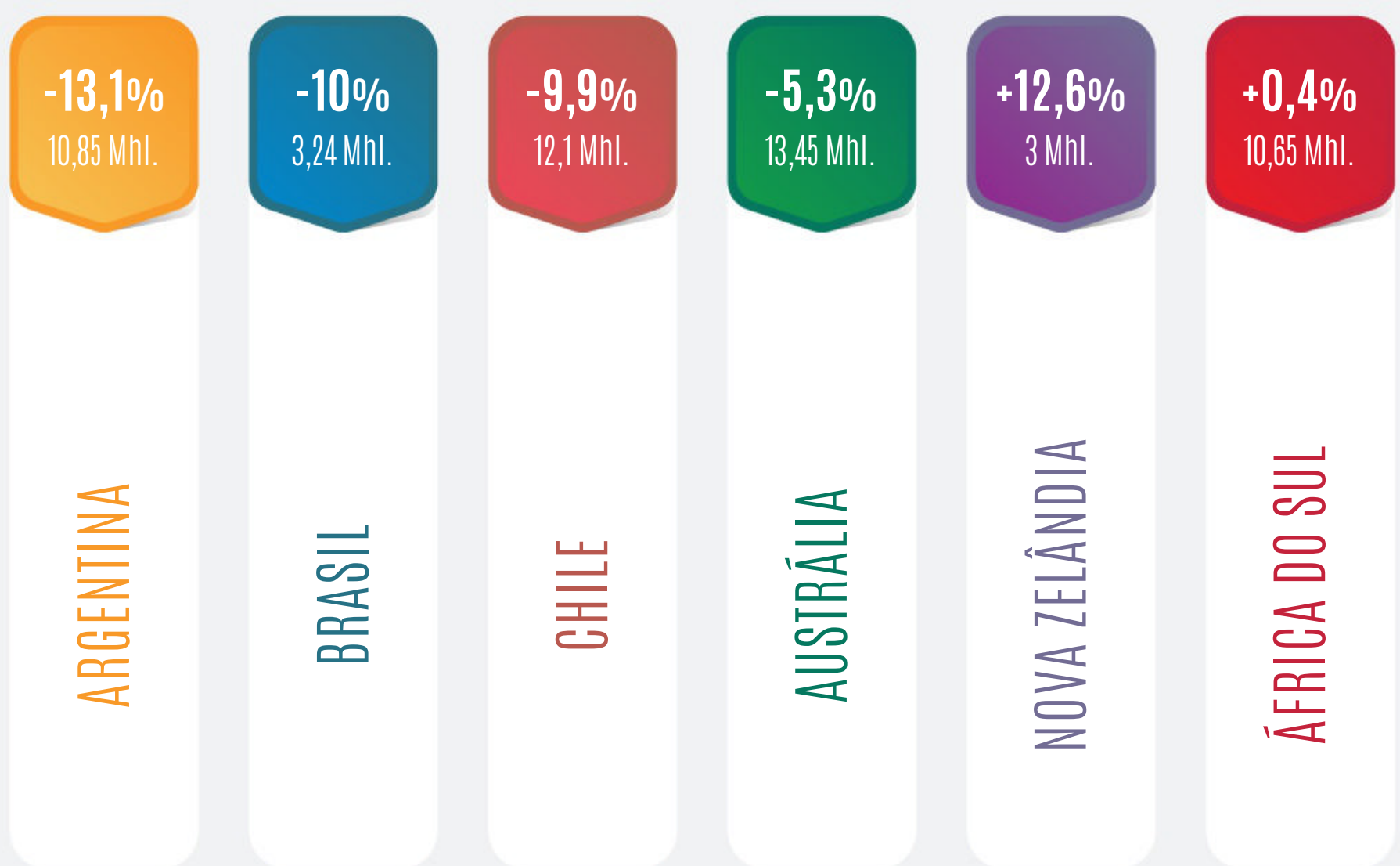
@portugalvineyards

Os números também contam histórias sobre o mundo do vinho.

texto Marc Barros · *infografia* Angela Reis

A VINDIMA NO HEMISFÉRIO SUL

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) divulgou as estimativas preliminares de produção para a vindima de 2022 no Hemisfério Sul. Os principais produtores de vinho vão perder produção em 2022, face ao (abundante) 2021, com exceção da Nova Zelândia e África do Sul, vão recuperar volumes. A OIV não revelou dados sobre a produção do Uruguai.



Estes seis países produtores somarão uma produção de vinho estimada em 53,29 milhões de hectolitros, o que significaria uma queda média de 6,5% em relação a 2021. Deve-se ter em mente que, em 2021, as estatísticas da OIV para o grupo de produtores do Hemisfério Sul registaram uma produção de mais de 59 milhões de hectolitros, o que representou um aumento de 19% em relação a um fraco 2020, marcado por condições climáticas adversas nesta parte do mundo.

Fonte: OIV

CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

RABIGATO

DOURO 2021

A casta Rabigato representa cerca de 1,5% dos 200 hectares de vinha da Quinta de Ventozelo. O ano de 2021 permitiu a esta casta surgir a solo com uma expressão distinta, levando Ventozelo a alargar a sua coleção de monocastas. Confirma-se uma vez mais, a diversidade do terroir desta quinta duriense.

www.quintadeventozelo.pt

texto Luís Alves / *notas de prova Luís Alves e Marc Barros* / *foto* Daniel Luciano

CERVEJA DE ALVARINHO

Da criatividade de um homem e da generosidade de uma casta. A Mesmo Boa é uma cerveja portuguesa, artesanal, feita através dos métodos clássicos, com a adição de mosto da famosa casta Alvarinho. O resultado é uma cerveja cujo nome é também uma nota de prova. A Mesmo Boa é, de facto, mesmo boa e mostra, uma vez mais, a plasticidade de uma casta especial.

17

Mesmo Boa – Cerveja Artesanal de Alvarinho

Acobreada, alguma turbidez pela ausência de filtração. Espuma creme de persistência média. Notas do lúpulo entrecortadas pelos aromas frutados da casta Alvarinho. Nariz fresco e direto. Corpo médio que percorre a boca. Bom volume e cremosidade, final seco e saboroso. Uma cerveja gastronómica "mesmo boa".

IBU 38 / 5,7 % álcool / 3,70€

16,5

Mesmo Boa – Cerveja Extra

Cor dourada, espuma duradoura. Exuberância na dimensão aromática, alguma tosta. Corpo forte que se prolonga pela boca sem beliscar um conjunto equilibrado. Final algo doce, contido pelo amargor do lúpulo. Igualmente gastronómica, a pedir pratos musculados.

IBU 38 / 10,5% álcool / 3,70€

A Grape Ale, produzida com Alvarinho, não é filtrada nem pasteurizada e tem uma cor dourada com uma espuma fina. O processo de produção não diverge de outras cervejas até ao momento do engarrafamento.

É uma das castas mais conhecidas do país e tem tido nos últimos anos um período dourado. Os consumidores de vinho apreciam-na, entre outras razões, pela sua complexidade aromática; os produtores veem o trabalho de um ano refletido num bom preço pago pelo quilo de uva; e assim se cria todo um ecossistema em torno de uma casta que tem o seu solar na sub-região de Monção e Melgaço. Daí à criação de produtos que vão para além simplesmente do vinho foi um passo curto e relativamente óbvio. A doçaria, por exemplo, já é "cliente" da casta mas é de cerveja que aqui falamos. A Mesmo Boa é criação de Carlos Araújo e mais não é do que uma cerveja artesanal produzida a partir de mosto de vinho. "A aventura surgiu há uns anos quando, numa prova de cervejas artesanais, tive a ideia de criar algo único: uma cerveja de vinho Alvarinho. Foi aí que nasceu o esboço da Mesmo Boa", apresenta Carlos Araújo que nomeou a sua cerveja com base naquilo que ouvia das reações à sua produção.

O processo de crescimento da cerveja foi gradual e os eventos onde marcaram presença foram dando uma ajuda considerável. "As vendas não representavam um grande valor para a empresa. Talvez por ser um produto fora do convencional e difícil de encontrar mercado. No entanto, os vários eventos e feiras deram um impulso significativo. Hoje somos uma marca sólida, com reconhecimento no mercado", refere o cervejeiro.

A produção

A Grape Ale, produzida com Alvarinho, não é filtrada nem pasteurizada e tem uma cor dourada com uma espuma fina. O processo de produção não diverge de outras cervejas até ao momento do engarrafamento. Aí é acrescentado 10% de mosto de vinho. A produção é feita dentro de portas, numa fábrica própria e as vendas são feitas sobretudo na Artesanali's, a empresa de Carlos Araújo que agrega um vasto trabalho do empresário. Trata-se de uma mercearia de produtos gourmet, na Póvoa de Varzim, com um conjunto alargado de produtos. Muitos têm por base, precisamente, a casta Alvarinho. Gelado, trufas, flor de sal, sabão e até piri-piri são alguns dos muitos produtos nascidos da criatividade e da mão do empresário.

Mas o trabalho estende-se para lá da loja. A Mesmo Boa é vendida em vários pontos da região norte e centro, com um enfoque compreensível na região do Minho. Bares, restaurantes e mercearias são os locais onde é mais provável encontrar esta cerveja artesanal. Os planos para o futuro, neste domínio, são de expansão. "Queremos que esta cerveja esteja presente em mais pontos, de norte a sul do país. E com isso teremos de aumentar a capacidade da nossa pequena fábrica para poder responder a mais pedidos", refere Carlos que adianta algumas novidades. "Lançamos muito recentemente uma edição extra da Mesma Boa que começou a ser preparada na altura das vindimas. A grande diferença está na adição de sumo de uva no momento pós-colheita das uvas. Depois seguiu-se o processo produtivo habitual a que se seguiu um período de fermentação de quatro meses em cubas de inox", explica o cervejeiro. A edição "Extra" (ver nota de prova) foi depois engarrafada, repousou por algum tempo e foi então apresentada na Festa do Alvarinho e do Fumeiro. Ainda este ano, a Artesanali's promete novidades, sempre com a base de Alvarinho.

ARTESANALI'S
RUA SANTOS MINHO, 17
PÓVOA DE VARZIM
W. HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/ARTESANALIS.PT
E. ARTESANALI.S17@GMAIL.COM
@ARTESANALIS0

Portugueses que se destacam no vinho e na gastronomia e que o fazem fora de Portugal.

texto Luís Alves / *foto* D.R.

JOÃO TIAGO MARTINS

Não se imaginava no mundo dos vinhos. Gestor de formação e profissão, João Tiago Martins é hoje sommelier em Estocolmo, na Suécia, depois de um percurso de grande trabalho no qual se acumularam alguns acasos que o levaram aonde está hoje. O ano de 1863 é especial para o português e a "culpa" é de Dirk Niepoort.

Como foi a sua infância? Nasceu em Lisboa, correto?
Correto. Nasci em Lisboa. Vivi no Brasil e em Inglaterra com os meus pais. Regressei a Portugal, para o Porto, com a minha mãe.

—

A família ou amigos tinham já alguma ligação ao mundo do vinho?
Venho de uma família com tradições na produção do vinho, no Douro, e tive uma grande influência francesa por ter uma tia com raízes na Alsácia. Portanto, a nossa mesa era rica em queijos franceses, belgas e vinho português, claro.

—

Estudou na Universidade do Minho. Em que área?
Estudei Gestão e Economia, pois sou um apaixonado por estratégia e sempre foi uma área que me suscitou curiosidade.

—

Sempre se imaginou a trabalhar na área dos vinhos?
Jamais. Foi a vida (e o meu percurso na hotelaria) que me levou para os vinhos.

—

Onde fez a sua formação em sommelier?
A minha primeira formação foi feita na Scandinavian Wine Academy, que formou três campeões mundiais nos últimos 25 anos. A minha segunda formação foi uma especialização feita com a French Wine Scholar.

Qual foi sua a primeira experiência profissional?
A minha primeira experiência foi em 2001, quando fui convidado para trabalhar num bar/restaurante no Algarve. Com 22 anos de idade e sem nada que me prendesse de maior, a oportunidade foi tentadora e aceitei.

—

Qual é o seu estilo de cozinha?
Gosto de trabalhar o produto de forma criativa, respeitando sempre o sabor e a técnica. São os principais objetivos em tudo o que preparo.

—

Dentro desta área, passou por vários locais, acumulando experiência na área. Fale-nos um bocadinho dessas passagens.
Depois do Algarve, passei por Lisboa, Coimbra e Porto. Mais tarde, tive a oportunidade de trabalhar com Laurent Baron, francês que tinha um restaurante italiano em Famalicão. Foi ele quem me incutiu o gosto pela arte hoteleira e ainda hoje me refiro a ele com grande orgulho. Mais tarde, fui estudar para a universidade e acabei por vir para a Suécia como gestor, trabalhar na internacionalização de uma empresa que acabou por sofrer uma restruturação, com vários despedimentos. Um dia, fui fazer um turno a um restaurante e aqui estamos, quase nove anos depois, a falar sobre vinhos. Enveredei por um estilo de cozinha mais sofisticado, o "fine dinning", em alguns restaurantes estrelados. Comecei no Cork, depois no Botica do chefe Pedro Passinhas e agora sou responsável do programa de álcool do restaurante Allegrine, no centro de Estocolmo.

—

É um grande amigo da Carine Patrício, que também já foi "Estrelas de Portugal" desta rubrica. Como se conheceram e como se cruzaram os vossos caminhos?
Quando concorri ao Campeonato Nacional de Escanções, em 2020, em Portugal, tive a oportunidade de privar com um grupo grande de pessoas incríveis. Uma dessas pessoas foi a Carine. Estamos os dois fora de Portugal há vários anos e temos uma responsabilidade acrescida no trabalho que desenvolvemos fora de portas. Foi uma amizade quase imediata que ainda mantemos. Estivemos recentemente juntos no Campeonato da Europa, no Chipre, onde a Carine representou Portugal e eu estive como Escanção Voluntário na organização do evento.

—

E na mesma lógica de pergunta da anterior, o Alexandre Carreira (também "Estrelas de Portugal") teve também um papel importante no seu percurso. Fale-nos disso.
O Alexandre foi quem apadrinhou a minha mudança de Gotemburgo para Estocolmo. Exatamente no mesmo mês que estou em Portugal a concorrer nos Nacionais, o Alexandre Carreira abre

o Cork Vinbar, wine bar e restaurante com vinhos portugueses e comida italiana, no centro de Estocolmo. Quando cheguei à Suécia, enviei uma mensagem ao Alexandre e apresentei-me. Eu trabalhava como escanção e gestor de um restaurante italiano e de repente, em setembro desse ano, recebemos uma proposta incrível pelo restaurante e o dono decidiu vender. Nessa altura fiquei desolado porque gostava muito do projeto. Liguei ao Alexandre que me propõe: "Apanha o comboio, vem aqui passar uma semana comigo, a trabalhar, e ainda afogas as mágoas em vinho português." E assim foi. Escusado será dizer que só tive tempo de ir buscar a roupa a Gotemburgo. Mudei-me para Estocolmo na semana a seguir, onde estou há cerca de dois anos.

Qual foi o vinho mais especial que provou até hoje?

É uma pergunta difícil. Tenho a felicidade de ter aberto garrafas excelentes. Mas há uma que jamais esquecerei: um Porto de 1863 que o Dirk Niepoort abriu quando estivemos juntos na Quinta de Nápoles. A garrafa pertencia à Dona Ferreirinha e cremos que terá sido comprada diretamente a ela. Tem uma importância histórica acrescida devido à colheita em causa, que serviu de base do vinho à Niepoort para colaboração com a empresa francesa de cristais Lalique. Foi o Vinho do Porto que atingiu o valor de mercado mais alto de sempre.

—

Como vê Portugal como produtor de vinho? E como é visto aí em Estocolmo?

Não é propriamente segredo que os vinhos portugueses têm, provavelmente, a melhor relação preço-qualidade que podemos encontrar nos mercados internacionais. Mas a difícil pronunciação das nossas castas - especialmente depois de dois copos de vinho - e o facto de termos mantido uma imagem mais rústica fora de portas têm sido impeditivos de outros voos para os nossos vinhos. Mas estamos a mudar isso. Temos uma grande qualidade, apoiados por novas estratégias de marketing, de imagem e comunicação. Os suecos gostam da cultura e dos vinhos portugueses.

—

A Suécia é um pequeno produtor de vinho. Ainda assim, que regiões são produtoras? Que vinhos recomenda? Pensa que existe um futuro para a Suécia como produtora de vinho?

Devemos começar por referir que a Suécia tem uma longa tradição em produtos de destilados e fermentação de frutas. Já na produção de vinho, ainda é tudo uma novidade. A Suécia começou a produzir vinho na parte mais a sul, numa região chamada Skåne, que tem Malmö como capital. Uma aposta que se dá devido às alterações climatéricas e ao aquecimento global.

É difícil recomendar vinhos suecos pois a sua produção é minúscula e ainda não existem marcas com expressão no mercado. Creio que a marca com maior expressão internacional será a Blaxsta, que produz maioritariamente vinhos doces e já ganhou vários prémios com o seu Ice Wine feito a partir da casta Vidal e com outro feito de maçãs.

—

Quem é o João Tiago Martins para além do trabalho? Família, hobbies, etc.?

Neste momento, um homem bastante ansioso para que chegue julho para por os pés em terras lusitanas, pois já lá vão quase dois anos desde a última visita! Tenho imensas saudades da minha família, dos meus amigos e do Douro. São os três pilares da minha vida.

—

E um regresso a Portugal? Vai acontecer um dia? Está nos planos?

É uma ideia que gosto de alimentar mas sinceramente não sei responder a isso. Gostava muito mas depende de vários fatores. Teria que me envolver com algum projeto muito aliciante. Acho que esse seria o melhor tónico para ponderar isso mais seriamente. Mas quem sabe?

MONTE DE PINHEIROS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

INSPIRADO NA TRADIÇÃO

Um vinho jovial e elegante, ideal para todos os momentos, o seu nome honra uma longa tradição vitivinícola, o seu carácter simboliza o compromisso entre história e modernidade.

Cartuxa

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VINHOconMODERAÇÃO.pt
Art de Vivre

MONTE DE
PINHEIROS
Cartuxa
PRODUTO DE | PRODUCT OF
PORTUGAL
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
BRANCO | WHITE
MONTE DE
PINHEIROS
Cartuxa
PRODUTO DE | PRODUCT OF
PORTUGAL
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO | RED
cartuxa.pt
Cartuxa
FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Porque para lá do vinho há muitos outros blends que merecem a nossa atenção.

texto Marc Barros / *fotos* D.R.

GIN BENEFÍCIO

À flor do cânhamo

Parece quase infindável a diversidade de perfis de gin que é possível elaborar, recorrendo aos mais variados botânicos e à imaginação do produtor ou destilador. Pois bem, um gin português de flor de cânhamo, de seu nome Benefício, ganhou três medalhas de prata na quinta edição do London Spirits Competition, nas três versões disponíveis: Herbal, Estival e Delicado.

Benefício é a marca de gin português que resulta de "um laboratório de inovação" com "modelo de produção limitada", em que os "produtos são fruto de um processo de fabrico que utiliza métodos artesanais e sustentáveis", referem Paulo Fernandes e Ricardo Nunes, fundadores da marca.

Apostando num modelo original para a criação e desenvolvimento da operação, deram início "a um processo colaborativo especial com a GinT (The Strongest Portuguese Gin) para nos lançarmos na tarefa de destilar o primeiro gin de cânhamo português". A escolha desta planta como botânico protagonista da variedade de gins prendeu-se com o facto de ser "uma planta curiosa e com sabores muito herbáceos", colocando o desafio de equilibrar "o cânhamo através da frescura e doçura", descreve Tiago Sanches, da GinT, e 'master distiller' do projeto.

O desafio inicial passou por "criar um gin consensual" com "a própria identidade", prosseguem os fundadores. No fundo, acrescentam, "fugir à conotação popular que o cânhamo levanta". Para tanto, sabendo de antemão que "a base do gin é amarga, resinosa, ligeiramente adstringente" e dado "o carácter herbáceo do cânhamo", seria necessário "compensar com frescura e doçura" e "dar alguma complexidade ao gin para que os apreciadores e conhecedores tivessem motivo de conversa e desafios na sua degustação", consideram.

Todos os botânicos usados na produção do gin Benefício são produtos agrícolas e naturais. "Fazemos questão de não usar qualquer tipo de essências, aditivos, corantes e conservantes nos mesmos". A exploração de materiais e matérias-primas diferenciadores e cujo impacto ambiental seja positivo "é algo que faz parte do 'ethos' do Benefício e o cânhamo cumpre todas essas premissas, fruto da sua versatilidade e do baixo impacto ambiental da sua produção".

Herbal, Estival e Delicado

Inicialmente, a ideia era lançar apenas um gin, recordam. Porém, acabaram por elaborar três variações do Gin de Flor de Cânhamo - Herbal, Estival e Delicado – pois, "no decurso do 'brainstorming' e da produção nasceram três receitas diferenciadas, com personalidades diferentes mas a mesma base de destilação ". Esta resulta, como não poderia deixar de ser, no zimbro, para além de uma infusão de dez botânicos, entre os quais a erva príncipe, cardamomo e gengibre.

O destilado assenta num álcool neutro de base cereal de acordo com o método London Dry, em que o álcool base de origem agrícola a 96% possui teor de metanol inferior a 5gr./hl.; água pura por filtração de osmose inversa para a diluição, tanto do álcool neutro para maceração, como para o acerto do grau final dos gins; já a destilação é feita por lotes num alambique tradicional de cobre de fabrico nacional com capacete estilo inglês.

Aprofundando mais um pouco, descobrimos que na referência Herbal residem os seguintes elementos: lima, que constitui o elemento principal da frescura, e erva príncipe, que aporta equilíbrio e ao toque herbáceo do cânhamo. Já o cardamomo, "clássico dos gins britânicos", é usado "para apelar à memória dos consumidores" e informar "o cérebro que estão a beber gin" e, em simultâneo, oferecer "mais uma pitada de frescura". O gengibre confere "um toque de picante com um travo cítrico e leve. Acrescenta complexidade, pois confunde-se com a sensação picante do álcool". Notam ainda que "o "picante" do gengibre sente-se no fundo da boca, ao invés do álcool, que invade a boca toda". Por sua vez, a pimenta da Jamaica e o chá preto "atuam em conjunto" mas "passam despercebidos à maioria dos palatos". "Identificam-se nas notas mais quentes do gin e o grande segredo é a sua capacidade de aglutinar os sabores todos e fazê-los perdurar no tempo".

Já no caso do Estival, para além dos botânicos e outros elementos referidos, acrescenta-se basílico e rosmaninho que, juntamente com a erva príncipe, "complementam o cânhamo e o gin da base com um bouquet mediterrânico, herbáceo e floral". Finalmente, o Delicado é construído com base em laranja doce, que "atenua a adstringência da base do gin e dos herbáceos, dando um carácter mais suave", bem como chá verde, "usado para complementar o cânhamo e equilibrar a doçura da laranja". Para além do chá preto, o gengibre aporta "um toque de picante com travo cítrico e leve", sendo que este elemento, na referência Delicado, não é tão intenso como no Herbal. O preço de cada um destes gins é, na loja da marca, de 34,00€, sendo vendido o conjunto dos três por 86,00€.

Para os fundadores da marca, "o reconhecimento através da obtenção das medalhas de prata na London Spirits Competition chega na altura certa, uma vez que estamos neste momento a apostar no crescimento orgânico em Portugal, mas não esquecendo o processo de internacionalização para vários mercados europeus, designadamente, e em fase avançada, com um distribuidor francês e um outro polaco, e conversas a decorrer com 'players' no mercado do Benelux e da Alemanha".

A capacidade de produção atual máxima ronda as 5.000 unidades/mês. Atualmente, o volume de exportação é de 5% da produção atual mas, no futuro, pretendem que atinja pelo menos 50% do volume de vendas do Benefício. A marca emitiu ainda um ativo não fungível numa rede pública e descentralizada de blockchain, com a edição dos primeiros 100 NFTs (Non Fungible Token) Benefício. Trata-se de uma peça visual musical de 700 segundos que tem origem na expressão C - 344 277 2 -5, nome de código da fórmula do gin. O NFT encontra-se em: https://obeneficio.com/nft/.

O Benefício está incubado desde a sua fundação no Parque Tecnológico de Óbidos e na Startup Lisboa, e desde 2020, no Famalicão Made In. Na loja, pode encontrar ainda aguardentes de figo e medronho, licores, azeite e outros produtos.

BENEFÍCIO · PARQUE TECNOLÓGICO DE ÓBIDOS - EDIFÍCIOS CENTRAIS
RUA DA CRIATIVIDADE / 2510-216 ÓBIDOS
WWW.OBENEFICIO.COM

O destilado assenta num álcool neutro de base cereal de acordo com o método London Dry, em que o álcool base de origem agrícola a 96% possui teor de metanol inferior a 5gr./hl.

RECEITAS COM BENEFÍCIO

Tratando-se de "gins com caráter acentuado e identidades fortes, são perfeitamente adequados à mixologia porque conseguem conferir a sua personalidade a eventuais receitas que os profissionais possam criar". Paulo Fernandes e Ricardo Nunes partilham os 'prefered serves' para cada uma das variações:

HERBAL: Clássico Lima e Zimbro.

ESTIVAL: Manjericão e Toranja.

DELICADO: Alecrim e Frutos Vermelhos.

Modo de preparação:
5cl. de gin
2,5cl sumo de lima
2cl. de xarope de açúcar

Colocar tudo dentro dum shaker com um ramo de alecrim, 'shakerar' e verter para um coupette.

OS PERFIS DE CADA VERSÃO

A base dos três gins inclui, em cada versão, zimbro, semente de coentro, cassia e raiz de Angélica, tendo o cânhamo como elemento comum. Segundo os responsáveis pela produção, para cada um, podemos encontrar as seguintes notas de prova:

HERBAL

"Intenso no nariz, apresenta-se sem dúvida como um gin da nova era. O zimbro é inconfundível, mas sem abafar a identidade propositada do cânhamo. Inalando prolongadamente e suavemente, o cânhamo dá lugar um aroma mais doce, revelando a erva príncipe e um ligeiro mentolado do cardamomo. Um "sniff" mais audaz vai picar no nariz, não confundir com o álcool, é o gengibre a desfilar! Na boca, o zimbro a liderar. O cânhamo vinca a sua identidade sendo em tudo idêntico às sensações nasais que se materializam na boca. Importante notar que há um preencher de boca cremoso e duradouro, esta sensação disfarça os seus 43% de grau. Tal como no nariz, a sensação do picante é o gengibre e não o álcool".

ESTIVAL

"Equilibrado e suave no nariz, sem grande imposição de qualquer um dos botânicos. Uma mistura de aromas que se assemelham a uma brisa suave de primavera – aromas campestres, frescos, florais, cítricos e herbáceos. Na boca, e tal como no nariz, temos uma mistura de sabores. No entanto, consegue-se, com alguma atenção, distinguir alguns sabores nossos conhecidos. O rosmaninho revela-se como a única nota floral. A erva príncipe, a par do cânhamo, está sempre presente. O basílico aparece no final de boca".

DELICADO

"Suave no nariz, apresenta uma doçura inicial que, rapidamente, complementa-se com o herbáceo do cânhamo e do chá verde, sem se conseguir separá-los. Mais uma vez, um "sniff" mais audaz vai picar no nariz, não confundir com o álcool, é o gengibre a desfilar! Na boca nota-se menos a base zimbrada e adstringente devido à evidente doçura da laranja, torna o gin mais suave. As sensações herbáceas são mais tímidas, mas revelam-se no sabor latente após a ingestão do gin, ficando um sabor herbáceo ténue no momento de inspirar e expirar".

LUC
BELAIRE
FRANCE
MAGIC
PRODUIT DE FRANCE
LUC BELAIRE
LUXE
ROSÉ
LUXE
PRODUIT DE FRANCE
LUC BELAIRE
RARE
LUXE
PRODUIT DE FRANCE
LUC BELAIRE
GOLD
LYD
UM EXCLUSIVO LUXURY DRINKS
Para saber mais informações sobre a gama LUC BELAIRE e onde comprar entre em contacto com a LUXURY DRINKS ou visite o site www.luxury-drinks.com

Porque todos merecemos momentos de ócio e de pura preguiça.

texto Marc Barros / *fotos* D.R.

THE EDITORY RIVERSIDE SANTA APOLÓNIA HOTEL

Sonho sobre carris

O ressurgimento de uma vaga de nostalgia em torno do caminho de ferro encontra expressão progressiva no turismo ferroviário. Este faz-se não apenas sobre carris mas, desde há poucos meses, na operação hoteleira da Sonae Capital, que abriu recentemente o cinco estrelas The Editory Riverside Santa Apolónia Hotel.

The Editory Riverside Santa Apolónia Hotel, unidade cinco estrelas com 126 quartos, é em si mesma uma viagem por um dos mais icónicos edifícios da ferrovia portuguesa.

Há algo de especial na sensação de chegada a uma estação ferroviária. Depois de uma viagem de comboio, que é provavelmente a forma mais aconchegante, prática e, porque não dizê-lo, sustentável, de viajar, sermos recebidos numa estação de caminho de ferro que é, em simultâneo, uma obra prima da arquitetura e um pedaço da história e do património da capital (e, entre nós, há belíssimos exemplos disso mesmo), converte-se numa sensação de acolhimento, expetativa e até descoberta. E se, ao chegarmos ao destino, tivermos o privilégio de nos instalarmos numa unidade hoteleira localizada na dita estação, nesse caso, o ciclo completa-se.

Terá sido isto que os responsáveis da Sonae Capital pensaram quando tomaram a decisão de investir no The Editory Riverside Santa Apolónia Hotel, na referida Estação Ferroviária de Santa Apolónia. Esta unidade cinco estrelas, com 126 quartos, é em si mesma uma viagem por um dos mais icónicos edifícios da ferrovia portuguesa.

Sob a marca The Editory Collection Hotels, que reúne a oferta hoteleira da Sonae Capital, este investimento de cerca de 12 milhões de euros permitiu transformar os cerca de 10 mil m2 de construção distribuídos pela ala nascente e pisos superiores do corpo central da estação no novo hotel. O projeto visou a reabilitação de uma parte do edifício da estação que atualmente não se encontrava em utilização e que não é essencial para a prestação do serviço de transporte ferroviário.

O hotel responde por três pisos com 11 tipologias distintas de quartos, com pormenores vintage e muitos detalhes temáticos inspirados nas antigas carruagens. Com assinatura da Saraiva + Associados, o projeto de arquitetura sublinha a proximidade do hotel e a ligação ao rio Tejo, com o Terminal de Cruzeiros em frente, tirando o máximo partido da cantaria

original e dos detalhes que enformam o estilo neoclássico da estação, inaugurada em 1865. A proximidade ao centro histórico de Lisboa é outra das suas mais-valias.

Sobriedade e elegância

No interior, a sobriedade e a elegância dos espaços cumpre a função neste que pretende ser um design hotel, com cada quarto a oferecer uma imagem própria, expressa no mobiliário, na presença histórica das fotografias – da autoria do fotógrafo catalão Jordi Llorella -, vitrais e claraboias originais, devidamente recuperados.

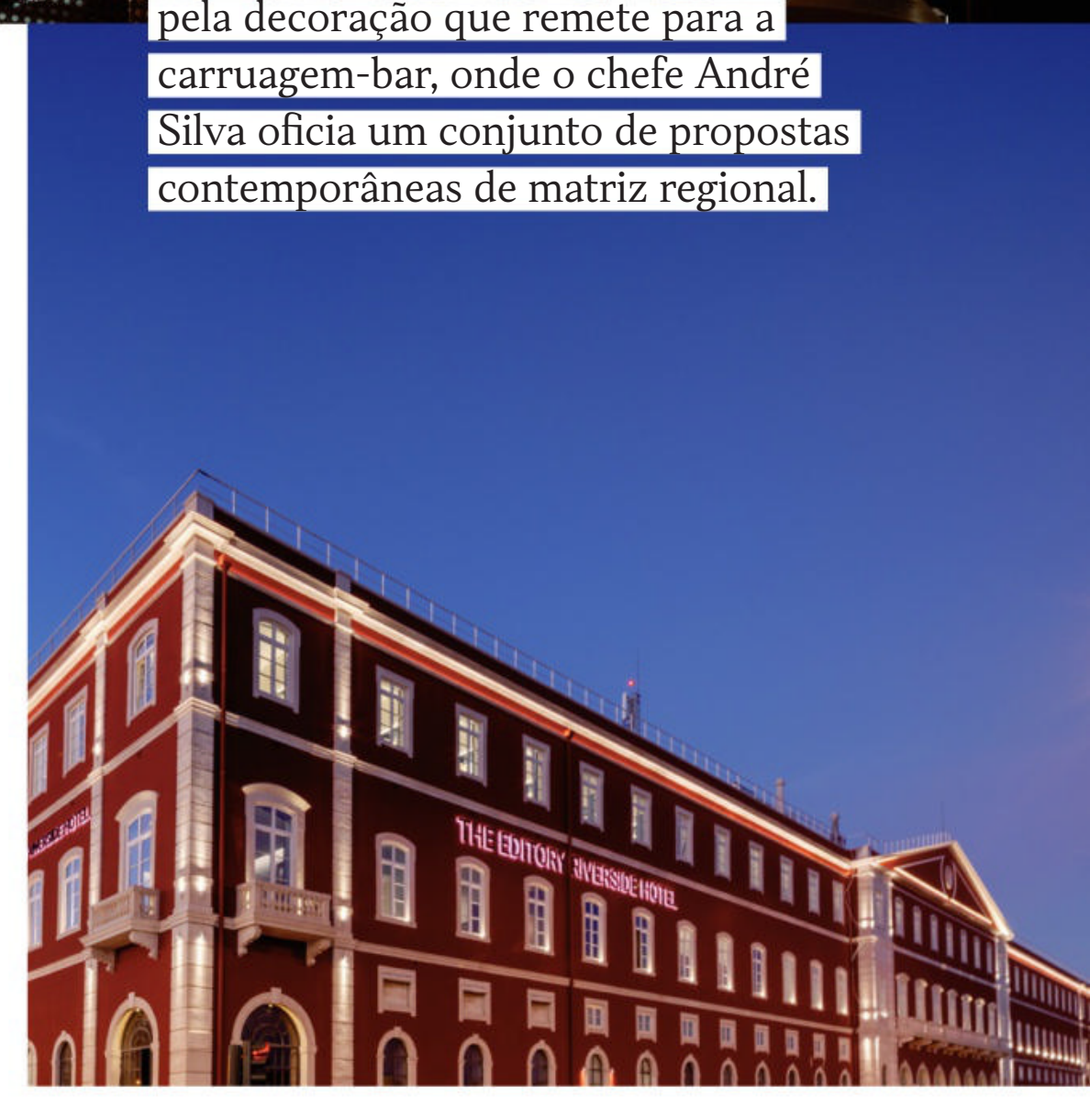
O segmento MICE (que compreende Meetings, Incentivos, Conferências e Eventos) não foi deixado de parte, aproveitando o facto de o hotel se encontrar numa das principais plataformas de passagem de passageiros. Assim, o hotel oferece, na deslumbrante Sala Nobre, a possibilidade de se realizarem reuniões e eventos. Nesta, ressalta o tecto de estuque do século XIX, recuperado de acordo com a traça original, bem como a icónica varanda. O espaço possui capacidade até 30 pessoas e todas as comodidades necessárias.

O foco do The Editory Riverside Santa Apolónia Hotel na sustentabilidade está patente na certificação BREEAM – Building Research Establishment Environmental Assessment Method, que atenta em items como o combate ao desperdício e a redução dos consumos energéticos, entre outros.

Esse aspeto é, também ele, central no restaurante do hotel. Este pretende ser ponto de confluência dos principais produtos portugueses, sem esquecer a sazonalidade da oferta. O espaço, com cerca de 500 m2 divididos entre a zona de estar e o restaurante com cozinha aberta, contempla 122 lugares sentados, a operar diariamente entre as 7h00 e a 01h00. O ambiente ferroviário é cimentado pela decoração que remete para a carruagem-bar do comboio. Aqui, o chefe André Silva oficia um conjunto de propostas contemporâneas de matriz regional que harmonizam com uma carta de vinhos portugueses das diferentes regiões. Em suma, um hotel de alto gabarito, que nos deixa a sonhar com viagens sobre carris.

THE EDITORY RIVERSIDE SANTA APOLÓNIA HOTEL
AV. INFANTE DOM HENRIQUE 1 / 1100-105 LISBOA
T.214 053 504
E.RIVERSIDE@EDITORYHOTELS.PT

O restaurante do hotel não esquece o ambiente ferroviário, cimentado pela decoração que remete para a carruagem-bar, onde o chefe André Silva oficia um conjunto de propostas contemporâneas de matriz regional.



QUINTA DO
CRASTO

SINCE 1615

HERITAGEWINES.PT

Parte I

PEQUENO GUIA DE CONVERSÃO PARA BIOLÓGICO

Antes do copo, antes da garrafa e da adega: a vinha. Onde tudo começa e decorre um trabalho nobre de uma indústria sem telhado.

texto Luís Alves / *fotos* Arquivo e D.R.

Sem fundamentalismos, ideias pré-feitas ou extremismos. Falamos de viticultura em modo de produção biológico. Porque é um tema da atualidade, porque são vários os produtores nacionais já neste modo e porque existem outros tantos a pensar fazê-lo. Desdobramos o tema em dois "capítulos": nesta edição abordamos os passos a serem dados no terreno; na próxima, em julho, referimos as etapas burocráticas e de certificação que envolvem o modo de produção biológico (MPB).

A viticultura biológica é um tema que toca de uma forma muito próxima o assunto tratado na rubrica de estreia. Na "Pelo Campo" da edição de maio, a Revista de Vinhos esteve à conversa com dois grandes especialistas – Jorge Böhm, dos Viveiros Plansel, e Nuno Magalhães, professor emérito da UTAD – sobre castas híbridas. O objetivo do seu desenvolvimento, concordaram ambos, é o aumento muito significativo da resistência às duas principais doenças que afetam a vinha na atualidade: o míldio e o oídio. Este é, de resto, um dos princípios da agricultura biológica: a utilização de espécies bem adaptadas ao solo e ao clima por forma a naturalmente conseguirem resistir aos seus "inimigos".

A regulamentação europeia refere-se à produção biológica como um sistema global de gestão agrícola que mescla um conjunto importante de fatores: boas práticas ambientais, aumento da biodiversidade, preservação de recursos naturais, bem-estar animal (quando aplicável) e uso de substâncias naturais.

Antes de passarmos finalmente em revista os passos que envolvem esta mudança, convirá avançar com as possíveis razões do surgimento desta "alternativa" à chamada agricultura convencional. Não será alheio o aumento da preocupação e consciencialização dos públicos consumidores – neste caso, de vinho e eventualmente de uvas de mesa. Talvez nunca como hoje os consumidores tiveram um "controlo" tão rigoroso sobre os produtores que consomem. Como também não será alheio o facto de haver uma preocupação crescente sobre o legado de biodiversidade e de manutenção dos solos para as gerações futuras. De alguma forma, os vários "players" foram-se alinhando ao longo dos últimos anos: consumidor, legislador e viticultor, para referir apenas os três mais diretamente ligados.

Na prática, a viticultura biológica obedece a algumas práticas essenciais. A cobertura do solo é uma das mais importantes. Eliminam-se grandes mobilizações, com alfaias como a fresa ou o escarificador, e dá-se lugar a uma manutenção de um coberto vegetal (através de trituradoras ou capinadeiras) semeado ou espontâneo. Evita-se, entre outros, um solo demasiado compactado, sem biodiversidade. Atrelado a este, deve incorporar-se no solo, destruindo, os materiais que resultam das podas de inverno e verde, desde que não estejam contaminados. Em resumo deste ponto: uma vinha com o "solo nu" será difícil de encontrar no modo de produção biológica (MPB).

A fertilização é outro dos pontos essenciais: os adubos transitam de uma origem química para uma origem orgânica. Em detrimento de adubos compostos, escolhem-se estrumes de animais e adubações verdes. Em casos de deficiências nutricionais, poderão optar-se por adubos químicos, devidamente homologados em MPB.

No caso das pragas e doenças, o MPB atua sobretudo por prevenção. Isto é: a casta correta, no local correto, com a exposição certa, adaptada ao clima local é meio caminho percorrido. É relevante notar que deve promover-se a coexistência dos organismos auxiliares da cultura com as pragas para que possa haver, na medida do possível, um equilíbrio natural. Existindo mesmo assim uma pressão de doença, existem naturalmente fitofármacos devidamente homologados em MPB, muitos deles à base de cobre.

Um outro ponto central é na seleção das melhores castas. Na verdade, é um ponto extensível ao modo de produção convencional. Por melhores entenda-se a escolha de castas devidamente adaptada ao solo, ao clima local (da própria parcela e não da região, pelas flutuações que por vezes existem em pequenos raios geográficos), à altitude e à exposição de plantação. Estes passos da pré-plantação e pré-instalação devem ser escrupulosamente cumpridos, com rigor técnico.

Em resumo, é de um sistema integrado que falamos quando pensamos em agricultura biológica. Gestão do solo, da biodiversidade e da fitossanidade num conjunto de práticas agrícolas consideradas respeitadoras do meio ambiente. A conversão obedece naturalmente à implementação dessas práticas mas não só. Também é necessário esperar – porque o tempo é fundamental na conversão – e cumprir um conjunto de regras estabelecidas pela legislação e entidades certificadoras. A próxima edição será especialmente sobre este último tema.

POR ESTES DIAS, NA VINHA

Entre a alimpa e o bago de chumbo, regra geral. Isto quer dizer, entre o final da floração e o início da formação do bago. Tem sido um ano, até agora, de baixa pressão de doenças. A manutenção da condição de seca generalizada no país pode ser uma ameaça mais para a frente, à medida que as temperaturas vão subindo, afetando as regiões que naturalmente já são mais secas. Alguns episódios localizados de queda de granizo obrigaram à aplicação de tratamentos adequados.

UM RESUMO DOS PASSOS GERAIS

Coberto vegetal

Ponto central em modo de produção biológico. Trata-se de manter um coberto vegetal, semeado ou espontâneo, que beneficie desde logo o solo mas também as próprias videiras, no caso da viticultura, e também os auxiliares das culturas.

Fertilização orgânica e verde

Em alternativa à fertilização química composta, a fertilização orgânica provém dos animais. Já a fertilização verde resulta da destruição da lenha de poda e de culturas semeadas de manutenção dos cobertos. Ambas têm o objetivo de suprir défices nutricionais das plantas, aumentar o nível de matéria orgânica nos solos e também a sua saúde.

Estruturas ecológicas

Relacionada, entre outros, com o coberto vegetal. Trata-se de ter na vinha estruturas ecológicas que albergam e promovem a permanência de auxiliares das culturas.

Castas adaptadas

Trata-se, no fundo, de uma viticultura preventiva. Isto é, a escolha consciente das castas tendo em conta vários fatores: solo, clima, exposição e altitude são os principais mas existem outros. As castas certas no local correto não é, naturalmente, "slogan" da viticultura biológica mas dá-lhe um contributo e uma ajuda essenciais.

Fitofármacos homologados

A agricultura biológica, ao contrário do que se possa pensar, usa fitofármacos para fazer frente a pragas e doenças (ao contrário da agricultura natural, por exemplo). Esses produtos têm de estar, obrigatoriamente, homologados no modo de produção biológico (MPB).

TIME Expression

A Sabedoria das Vinhas e a Alma do Tempo

"*Há alguns anos, no meio da cidade de Almeirim, um construtor descobriu uma vinha de* ***Fernão Pires com mais de 100 anos*** *e raízes com sete metros de profundidade. Como não atrapalhava a sua obra, deixou-a intacta. Quando soubemos desta história lembrámo-nos do sábio Cincinato Costa: em 1900, o primeiro grande agronónomo português tinha dito que aquela zona era a melhor do país para cultivar Fernão Pires, por estar na transição entre dois terrenos que a casta precisa, argila e areia. A* ***aventura desta garrafa começa nesta história*** *e acaba com este vinho excepcional fruto de vinhas soberbas com mais de um século de vida.*

Entretanto, esta vinha desapareceu para sempre, 2014 foi o último ano de colheita."

Helder Cunha
winemaker

Seja responsável. Beba com moderação.

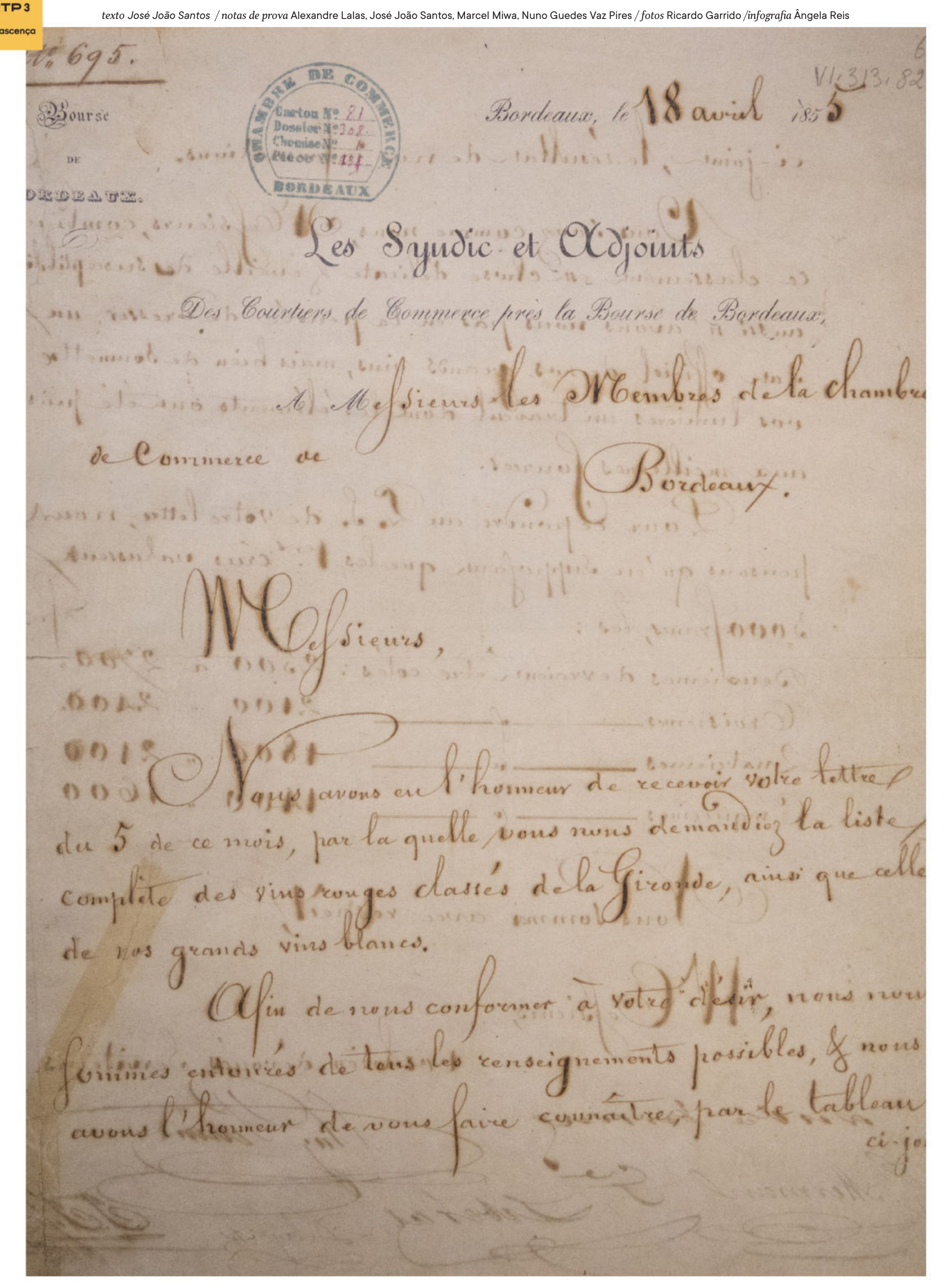
New Wines From The Old World

CASCA WINES PORTUGAL

COMPRE ON-LINE!
www.cascawines.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto José João Santos / *notas de prova* Alexandre Lalas, José João Santos, Marcel Miwa, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido / *infografia* Ângela Reis



N° 695.

Bourse
DE
BORDEAUX.

CHAMBRE DE COMMERCE
Carton N° 81
Dossier N° 308
Chemise N°
Pièce N° 154
BORDEAUX

VI.313.82

Bordeaux, le 18 avril 1855

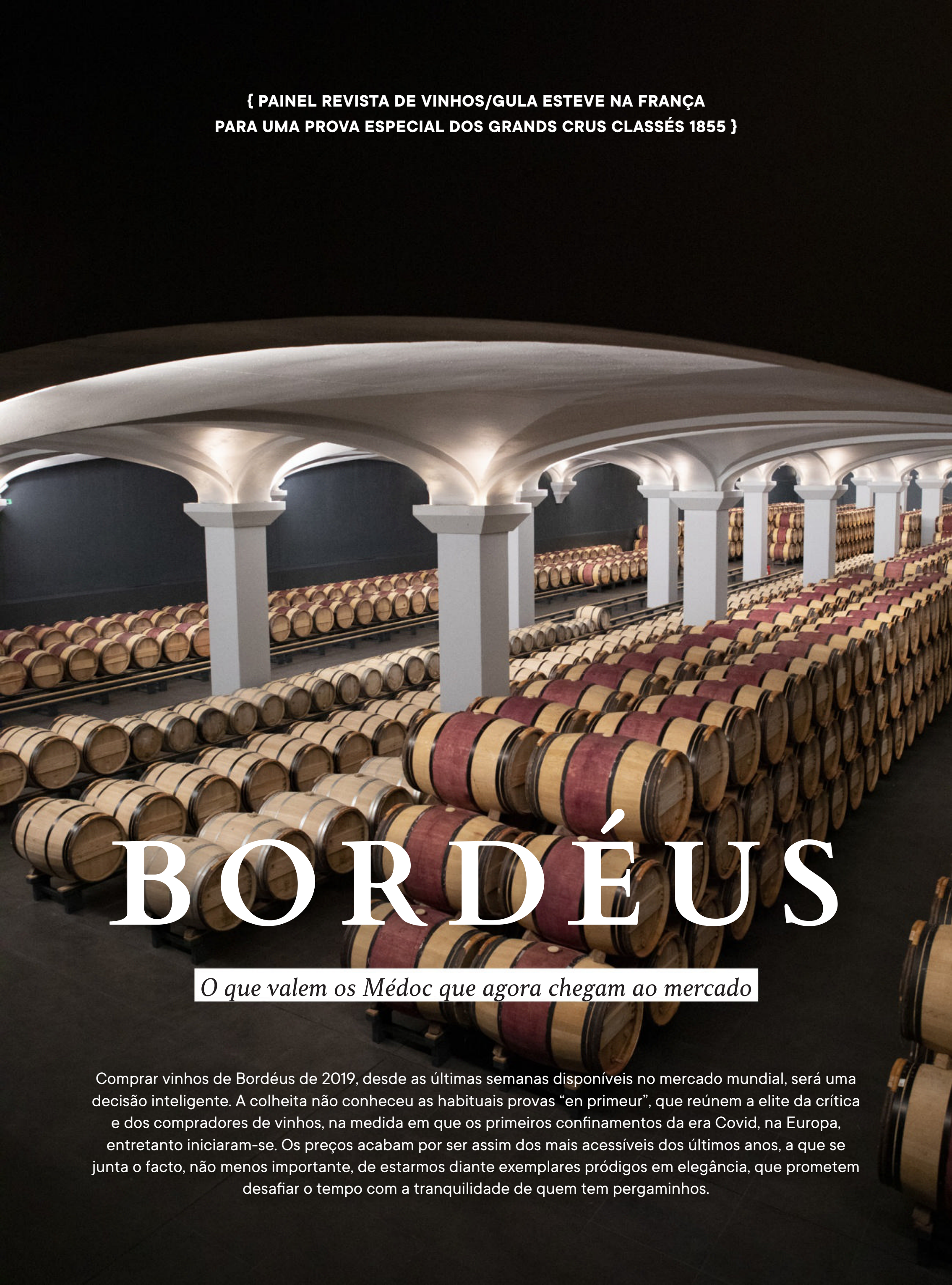
Les Syndic et Adjoints
Des Courtiers de Commerce près la Bourse de Bordeaux,

A Messieurs les Membres de la Chambre de Commerce de Bordeaux.

Messieurs,

Nous avons eu l'honneur de recevoir votre lettre du 5 de ce mois, par laquelle vous nous demandiez la liste complète des vins rouges classés de la Gironde, ainsi que celle de nos grands vins blancs.

Afin de nous conformer à votre désir, nous nous sommes entourés de tous les renseignements possibles, & nous avons l'honneur de vous faire connaître, par le tableau ci-jo



{ PAINEL REVISTA DE VINHOS/GULA ESTEVE NA FRANÇA
PARA UMA PROVA ESPECIAL DOS GRANDS CRUS CLASSÉS 1855 }

BORDÉUS

O que valem os Médoc que agora chegam ao mercado

Comprar vinhos de Bordéus de 2019, desde as últimas semanas disponíveis no mercado mundial, será uma decisão inteligente. A colheita não conheceu as habituais provas "en primeur", que reúnem a elite da crítica e dos compradores de vinhos, na medida em que os primeiros confinamentos da era Covid, na Europa, entretanto iniciaram-se. Os preços acabam por ser assim dos mais acessíveis dos últimos anos, a que se junta o facto, não menos importante, de estarmos diante exemplares pródigos em elegância, que prometem desafiar o tempo com a tranquilidade de quem tem pergaminhos.

Philippe Castéja, o presidente do Conseil des Grands Cruss Classés en 1855 (Médoc & Sauternes), recebe-nos no Château Batailley, em Pauillac, do qual é proprietário. Estávamos em meados de abril, num dia de alguma chuva e sobretudo muito vento, que logo nos lembrou a proximidade ao mar não fora, por algum motivo, alhearmo-nos da localização concreta. O aconchego da lareira acesa na acolhedora sala do château contrasta com o esvoaçar constante das folhas de árvore que ficam como imagem de fundo, do lado exterior das enormes janelas. O foco da nossa conversa é a Classificação de 1855, das mais notáveis e estáveis no mundo do vinho.

"Foi a primeira vez que uma classificação deste género foi feita para um produto agrícola", lembra Castéja, que a considera "de algum modo, uma revolução".

A ideia percebe-se melhor quando praticamos o exercício de a contextualizar na época. A França estava no pós-Guerras Napoleónicas e uma franja da população começara a despertar para algo novo.

"Vínhamos de um período em que todos procuram encontrar alguma coisa para comer e beber, até que algumas pessoas tiveram a ideia de classificar vinhos de acordo com o gosto, a qualidade e a regularidade", insiste. De acordo modo, uma espécie de nova consciência despertara e pretendia usufruir das coisas boas da vida.

Foi Napoleão III quem avançou com a iniciativa, a propósito da Exposição Universal de Paris de 1855. Solicitou à Chambre de Commerce de Bordeaux que realizasse, junto dos corretores de vinho locais, uma listagem que permitisse hierarquizar a qualidade dos vinhos de propriedades do Médoc e de Sauternes e Barsac, tintos no primeiro caso, brancos doces no segundo. Os critérios basearam-se na notoriedade dos châteaux e no histórico de valores pelos quais eram transacionados.

No centro de Bordéus, no bonito edifício da câmara de comércio local, Catherine Leparmentier, responsável pela rede de capitais dos grandes vinhedos do mundo, a Great Wine Capitals, mostra-nos o original do documento que estabeleceu os Grands Crus Classés.

"Esta é a biblioteca com todo o arquivo da classificação de Bordéus, para consulta por estudantes e investigadores, mediante pedido prévio", explica-nos. Diante de nós, folhas que mudaram o curso de uma parte significativa do vinho no mundo...

Mas, retomamos a conversa ao som do crepitar de uma lareira no Château Batailley, com Philippe Castéja.

Admite que a classificação tem sido importante para Bordéus sobretudo nos mercados externos, ao longo dos anos, enquanto bússola de qualidade junto de consumidores dos Estados Unidos e da América do Sul, no Japão e ultimamente também na China. "Ajuda-os a terem alguns parâmetros de qualidade, conseguem ter referências", observa.

A subjetividade que uma classificação deste tipo pode assumir à luz dos dias atuais não o incomoda. Diz que "os châteaux são como as pessoas, têm altos e baixos", mas elege "o clima, em que todos os anos são diferentes embora sempre frescos", como fator ainda mais distintivo. Interpreta a estabilidade da classificação "por ter sido bem feita, por não ter esquecido muitos" e desdramatiza a questão relacionada com o facto de Bordéus ser ou não "trendy" neste tempo, em que o mercado mundial anda sedento por tudo o que seja menos óbvio e mas alternativo.

"Ser ´trendy´ é mais importante para os vinhos de zonas menos cotadas porque não são conhecidos pelos verdadeiros especialistas ou ´connaisseurs´. As modas são mais para vinhos de preços mais baixos. Nesta classificação, os consumidores sabem o que estão a beber, reconhecem as qualidades do que é produzido e a qualidade de Bordéus é muito elevada", enfatiza.

De igual modo nega preocupação com o facto de vários châteaux terem sido adquiridos por investidores estrangeiros: "Isso não interessa. O investidor que compra tem que gostar do que compra, investir para que funcione e nunca levará consigo o solo ou a propriedade. O que fará é que os consumidores do seu país de origem conheçam e compreendam os vinhos da propriedade que adquiriu. É um pouco como se passa com o Vinho do Porto".

A estabilidade de preços, a que temos assistido nos últimos dez anos, poderá alterar-se no curto prazo, em que a inflação, o aumento dos custos de produção e a incerteza do mapa geopolítico são uma realidade. "Sim, serão tempos difíceis, talvez os preços não sejam tão estáveis quanto o foram nos últimos dez anos", admite Castéja.

Catherine Leparmentier

Foi Napoleão III quem, a propósito da Exposição Universal de Paris de 1855, uma listagem que permitisse hierarquizar a qualidade dos vinhos de propriedades do Médoc e de Sauternes e Barsac, tintos no primeiro caso, brancos doces no segundo.

1 MÉDOC
2 HAUT-MÉDOC
3 SAINT-ESTÈPHE
4 PAUILLAC
5 SAINT JULIEN
6 LISTRAC.MÉDOC
7 MOULIS
8 MARGAUX
GIRONDE
POMEROL
FRONSAC
SAINT ÉMILION
MÉDOC
DORDOGNE
BORDEAUX
GRAVES
GARRONE

Os protagonistas 1855

A Classificação 1855 estabelece um total de 60 crus do Médoc e um cru de Pessac-Léognan (Château Haut-Brion) nos vinhos tintos, segmentados por cinco categorias. Eis o elenco:

PREMIERS CRUS

CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD · *Pauillac*
CHÂTEAU LATOUR · *Pauillac*
CHÂTEAU MARGAUX · *Margaux*
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD · *Pauillac*
CHÂTEAU HAUT-BRION · *Pessac*

DEUXIÈMES CRUS

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA · *Margaux*
CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES · *Margaux*
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES · *Saint-Julien*
CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ · *Saint-Julien*
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON · *Saint-Julien*
CHÂTEAU DURFORT-VIVENS · *Margaux*
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE · *Saint-Julien*
CHÂTEAU LASCOMBES · *Margaux*
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC · *Margaux*
CHÂTEAU PICHON BARON · *Pauillac*
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE de LALANDE · *Pauillac*
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU · *Saint-Julien*
CHÂTEAU COS d'ESTOURNEL · *Saint-Estèphe*
CHÂTEAU MONTROSE · *Saint-Estèphe*

TROISIÈMES CRUS

CHÂTEAU KIRWAN · *Margaux*
CHÂTEAU d'ISSAN · *Margaux*
CHÂTEAU LAGRANGE · *Saint-Julien*
CHÂTEAU LANGOA BARTON · *Saint-Julien*
CHÂTEAU GISCOURS · *Margaux*
CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY · *Margaux*
CHÂTEAU BOYD-CANTENAC · *Margaux*
CHÂTEAU CANTENAC BROWN · *Margaux*
CHÂTEAU PALMER · *Margaux*
CHÂTEAU LA LAGUNE · *Haut-Médoc*
CHÂTEAU DESMIRAIL · *Margaux*
CHÂTEAU CALON SÉGUR · *Saint-Estèphe*
CHÂTEAU FERRIÈRE · *Margaux*
CHÂTEAU MARQUIS d'ALESME BECKER · *Margaux*

QUATRIÈMES CRUS

CHÂTEAU SAINT-PIERRE · *Saint-Julien*
CHÂTEAU TALBOT · *Saint-Julien*
CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU · *Saint-Julien*
CHÂTEAU DUHART-MILON · *Pauillac*
CHÂTEAU POUGET · *Margaux*
CHÂTEAU LA TOUR CARNET · *Haut-Médoc*
CHÂTEAU LAFON-ROCHET · *Saint-Estèphe*
CHÂTEAU BEYCHEVELLE · *Saint-Julien*
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE · *Margaux*
CHÂTEAU MARQUIS de TERME · *Margaux*

CINQUIÈMES CRUS

CHÂTEAU PONTET-CANET · *Pauillac*
CHÂTEAU BATAILLEY · *Pauillac*
CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY · *Pauillac*
CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE · *Pauillac*
CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE · *Pauillac*
CHÂTEAU LYNCH-BAGES · *Pauillac*
CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS · *Pauillac*
CHÂTEAU DAUZAC · *Margaux*
CHÂTEAU d'ARMAILHAC · *Pauillac*
CHÂTEAU du TERTRE · *Margaux*
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL · *Pauillac*
CHÂTEAU PÉDESCLAUX · *Pauillac*
CHÂTEAU BELGRAVE · *Haut-Médoc*
CHÂTEAU de CAMENSAC · *Haut-Médoc*
CHÂTEAU COS LABORY · *Saint-Estèphe*
CHÂTEAU CLERC MILON · *Pauillac*
CHÂTEAU CROIZET-BAGES · *Pauillac*
CHÂTEAU CANTEMERLE · *Haut-Médoc*

Não entrando no top dos anos de culto de Bordéus, 2019 originou vinhos elegantes e personalizados, de bom compromisso entre potência e tensão, com projeção de longevidade segura.

Philippe Castejá

O que esperar dos 2019

Foi em Margaux, no Château Cantenac Brown, que o painel Revista de Vinhos/Gula provou uma larga amostra dos bordaleses tintos de 2019, por entre referências incontornáveis e novos valores que prometem ascender a patamares de reconhecimento superior. Mas, assumindo o indissociável risco da generalização, como definir o perfil do ano?

Em versão minimalista, podemos afirmar que são vinhos menos opulentos e mais elegantes que os 2018, equilibrados nos teores alcoólicos, de boa acidez natural e estruturas muito competentes, que facilmente lhes permitirão evoluir por horizontes nunca inferiores a uma década.

Detalhemos o ciclo.

Os meses de invernia conheceram temperaturas e demais condições climáticas moderadas, podendo ser interpretado como um inverno seco. Abril trouxe chuva e temperaturas mais baixas, cenário que se manteve durante o mês de maio. As geadas, das preocupações mais recorrentes, não foram particularmente destrutivas. Os episódios de meados de abril e inícios de maio estiveram longe da severidade que frequentemente assola a região (basta recordar o inferno de 2021), havendo escassos e muito localizados relatos de perdas nas vinhas.

A floração iniciou-se no final de maio e o arranque de junho trouxe sol. Os níveis de humidade nalgumas zonas eram elevados, noutras nem tanto, o que não permitiu um retrato similar por toda a região. O resto do mês de junho foi relativamente fresco e com períodos frequentes de chuva.

Tudo se alterou a partir de julho. O calor chegou a sério e há registo de cinco dias consecutivos de temperaturas máximas acima dos 35°C. As poucas reservas de água no solo motivaram algum sofrimento das plantas, sobretudo as de idades mais jovens. Na margem esquerda de Bordéus, convém recordar, predominam os solos de cascalho, que retêm pouca água. As vinhas mais velhas, de raízes mais profundas, o que lhes permite obter nutrição em condições severas, tiveram assim um papel importante em 2019.

As noites frescas, com amplitudes térmicas nalguns casos na ordem dos 15°C face às temperaturas diurnas, ajudaram a que os frutos mantivessem níveis interessantes de acidez natural e dois dias de chuva em julho, bem como alguma precipitação em agosto e em setembro, permitiram manter alguma humidade no chão.

A vindima decorreu sob boas condições atmosféricas e, no caso das uvas tintas, em meados de setembro começou a apanha de Merlot nos pontos mais precoces, tendo o Cabernet Franc e o Cabernet Sauvignon conhecido o arranque de vindima na semana de 23 de setembro.

Genericamente, um ano quente e seco, de maturações plenas e que, graças a noites bem frescas, preservou o equilíbrio do fruto.

Não entrando no top dos anos de culto de Bordéus, 2019 originou vinhos elegantes e personalizados, de bom compromisso entre potência e tensão, com projeção de longevidade segura. Pelo contexto pandémico que baralhou o calendário habitual "en primeur", apresenta nesta chegada ao mercado preços amigos da carteira de quem investe nos Bordéus e esse é um ponto muito favorável.

Cos Labory
2019
SAINT-ESTÈPHE
CHÂTEAU
LAFON-ROCHET
SAINT-ESTÈPHE
2019
CHÂTEAU
Calon Ségur
SAINT-ESTÈPHE
2019
COS D'ESTOURNEL
SAINT-ESTÈPHE
Château Montrose
Saint-Estèphe

DESMIRAIL
TERTRE
POUGET

CHÂTEAU
PÉDESCLAUX
PAUILLAC
2019
CHATEAU
GRAND-PUY DUCASSE
PAUILLAC
2019
CHATEAU
LYNCH BAGES
PAUILLAC
Château Pirmaillac
CHÂTEAU
GRAND-PUY-LACOSTE
PAUILLAC

CHATEAU MARGAUX
2019
GRAND VIN
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2019, Médoc

Um painel de provadores da Revista de Vinhos e da brasileira Gula esteve na França, a convite do Conseil des Grands Crus Classés 1855, para avaliar mais de 40 tintos do Médoc de 2019. Por entre nomes há muito consagrados e rótulos menos imediatos, a certeza de uma grande prova e de vinhos que perdurarão por mais de uma década. Os preços indicados têm por referência os que são praticados pela Millésima, especializada em vinhos bordaleses.

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO
19,5	980,00 €	**Château Margaux 2019** Rubi. Notas de bergamota e cereja vermelha, romã, amora, floresta e grafite.Tenso e vibrante, sempre fino e subtil, mostra tanino minucioso, precisão estrutural e profundidade final extraordinária. É um vinho de reflexão, um vinho que apaixona! Consumo: 2022-2035 / 16ºC
19	211,00 €	**Château Montrose 2019** Rubi. Encanta pelas notas de roseiral e bosque, romã e cereja, algum cedro a fechar. De tanino magistral, muita complexidade mas sempre num perfil de delicadeza e finura. Termina a enamorar-nos, a prometer casamento longo. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
19	164,00 €	**Château Pichon Baron 2019** Púrpura. Nariz de floresta, alfazema, amora, caruma e mina de lápis. Tanino portentoso, bastante acidez que suporta a estrutura, grande dimensão, final profundo e interminável. Para guardar religiosamente. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	54,00 €	**Château Branaire-Ducru 2019** Rubi escuro.Floral de violeta, alguma bergamota, notas de floresta e grão de café. A boca confirma os predicados, o tanino é elegante e muito fino, a acidez está sempre em fundo, os detalhes parecem conversar connosco. Profundo, delicioso, um grande vinho! Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	46,00 €	**Château Dauzac 2019** Rubi escuro.Notas de grafite, violetas, romã e floresta. Tanino elegante e sedoso, firmeza estrutural, silhueta definida e que atrai. O final mostra profundidade e subtilezas que o valorizam. Ainda muito jovem, vai perdurar. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	94,00 €	**Château Gruaud Larose 2019** Rubi, laivos granada. Tentador nas notas de bosque, tem ainda cereja, pinhal, cogumelo e caça. Muito elegante na expressão do tanino, de volume e estrutura esculpidos, onde a salinidade surge sempre em fundo. O final é de finesse e combina fruto, terrosidade e lugar. Uma nobreza! Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	56,67 €	**Château Haut-Batailley 2019** Rubi escuro. Nariz de café e ameixa seca, tomate e pimento, tabaco e cedro. Altivo no perfil, mostra um tanino magistral, tem estrutura de pendor vegetal bom, acidez pungente e eletrizante. O final é longuíssimo, persistente e a sugerir longa guarda. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	139,00 €	**Château Lynch-Bages 2019** Rubi escuro.Notas de violeta e chocolate negro, mirtilo, cedro e balsâmicos. De tanino definido e austero, mostra enorme acidez e está repleto de camadas que se vão desdobrando. Perdura longo minutos, é um vinho para a garrafeira. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18,5	218,33 €	**Cos d´Estournel 2019** Rubi. Florais elegantes seguidos de notas de romã, pimento, especiaria delicada e boa barrica.O tanino é majestoso, há muito boa acidez, finura e mineralidade. Termina profundo e elegante, delicado e personalizado, a prometer guarda. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	61,00 €	**Château Battailley 2019** Rubi. Floral silvestre seguido de notas de cereja vermelha, pimento, floresta e cedro. Personalizado, mostra tanino firme, muito boa acidez, tensão estrutural final longo e que perdura. Convida a guardar. Consumo: 2022-2032 / 16ºC

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO
18	115,83 €	**Château Beychevelle 2019** Rubi escuro. Floral de violeta, complementos de groselha negra, trufa e floresta. Tanino muito sedoso, estrutura que de desnuda em camadas, de acidez notável e volume à altura. O final perdura. Para a garrafeira. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	128,00 €	**Château Calon Ségur 2019** Rubi. Floral e algum exotismo bom. Complementos de floresta e alcaçuz. O tanino é texturado e está bem enquadrado, a acidez é imaculada, o prolongamento final acentua as camadas de sabor. Vai prosseguir com garbo a caminhada. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
18	52,50 €	**Château Cantenac Brown 2019** Rubi. Mostra cedro, cereja vermelha, pimento e folha de tabaco. Firme e austero, de tanino sólido como rocha, tem boa acidez e toques vegetais e de tabaco que o valorizam na despedida. Uma aposta de futuro. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	86,00 €	**Château Clerc Milon 2019** Rubi. Algum floral seguido de notas finas de romã e pimento, caruma e floresta.A elegância assenta-lhe como uma luva, tem finesse e tanino suculento, boa acidez e final delicado, com muitas subtilezas. É um prazer tê-lo no copo. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	51,25 €	**Château d´Armailhac 2019** Rubi. Notas de pimento e cravinho, floral seco e balsâmicos. O tanino é firme e integrado em estrutura sólida, tem muito boa acidez, volume esculpido e final persistente, com nuance de tabaco que o valoriza. Está a dar os primeiros passos. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
18	71,25 €	**Château d´Issan 2019** Rubi escuro. Nariz de trufa e pimento, balsâmicos e cedro. Portentoso na expressão do tanino, tem estrutura detalhista, bom volume e um final imensamente profundo, que prenuncia longa vida. Merece sabermos esperar. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	65,00 €	**Château Giscours 2019** Rubi escuro. Notas de cereja vermelha, pimento, mina de lápis e especiaria delicada. Tanino sedoso, boa segmentação por camadas, frescura e acidez em linha, final persistente e bom. Muito saboroso. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
18	36,67 €	**Château Grand-Puy Ducasse 2019** Rubi. Notas de violeta, cereja vermelha, pimento, cedro e perceção de maresia. Tanino imaculado, a acidez a mostrar-se em fundo, de muito boa dimensão.Termina longo e persistente, profundo, com toque de folha de tabaco. Enfrentará o tempo. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
18	70,00 €	**Château Grand-Puy Lacoste 2019** Rubi escuro. Nariz de groselha e pimento, cereja, erva-príncipe, cedro e café. Tanino musculado, acidez de alto nível, texturado no volume. O trabalho de barrica é notável e prenuncia longa vida. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	47,00 €	**Château Lafon-Rochet 2019** Rubi. Algum floral seguido de cacau e chocolate negro, cedro e balsâmicos. Tanino musculado, boa acidez, grande potência estrutural. O final revela fumo e folha de tabaco. Um gigante que o tempo vai aprimorar. Consumo: 2022-2032 / 16ºC

Aos vinhos com pontuação igual ou superior a 17,5 valores é-lhes atribuída a menção Altamente Recomendado.

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO
18	48,00 €	**Château Langoa Barton 2019** Rubi escuro.Notas de fósforo e mina de lápis, trufa e cedro.O tanino é firme e sólido, tem enorme acidez, perfil vegetal que resgata pimento e tabaco.Persistente no final, mostra especiados de barrica. Cavalgará o tempo. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	73,33 €	**Château Lascombes 2019** Rubi escuro. Florais de violeta, cereja negra, toques especiados e lembranças de mato. Tanino esculpido. Equilibrado e elegante, combina estrutura, finura e persistência no final, que tem toque de tabaco. Saberá evoluir. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	97,00 €	**Château Léoville Barton 2019** Rubi escuro. Nariz de floresta e caruma, mirtilo e cedro. Portentoso no tanino, com sucessivas camadas e de grande porte geral. Finaliza bem longo e levemente especiado, com toque de charuto que o valoriza. Para guardar. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	99,00 €	**Château Léoville-Poyferré 2019** Rubi. Primeiro impacto floral, secundado de amora e mirtilo, trufa, cedro e notas de café. Rugoso e texturado, cheio de nervo, com acidez salina em fundo que sempre o agitam. O tanino é de qualidade e o final é profundo. Saberá evoluir. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	42,50 €	**Château Marquis de Terme 2019** Rubi. Notas de cereja escura e mirtilo, pimento, cedro, bosque e especiaria. Equilibrado, de tanino altivo, combina potência e elegância. O final é profundo, fresco, com finesse e a prometer boa guarda. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	255,00 €	**Château Pichon Longueville Comtesse 2019** Rubi escuro. Notas de pimento e groselha, cedro e floresta, romã e especiaria. Tanino portentoso, bastante solidez geral, de dimensão altiva e final notavelmente duradouro.Precisa de bons anos para verdadeiramente revelar-se. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
18	61,25 €	**Château Talbot 2019** Rubi. Algum floral integrado com notas de tomate e folhagem seca, tabaco, cedro e especiaria. Guerreiro e de acidez firme, com notas de alcatrão e mina de lápis. O final parece interminável. Vai certamente perdurar. Consumo: 2022-2035 / 16ºC
17,5	32,00 €	**Château Belgrave 2019** Rubi escuro. Notas de ameixa vermelha e vegetal seco, pimento e café. De tanino redondo, tem a frescura geral suportada pela boa acidez. O volume é definido, o final é apimentado e persistente. Bem elaborado, muito seguro de si. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	49,00 €	**Château Boyd-Cantenac 2019** Rubi escuro. Nariz de café e torrados, cedro e mirtilo azulado. Tenso e sólido, novamente com o café a sobressair, de dimensão acalorada e final especiado. Uma abordagem de perfil mais maduro. Consumo: 2022-2028 / 16ºC
17,5	31,00 €	**Château Cantemerle 2019** Rubi. Nariz de resina de pinheiro, balsâmicos, pimento e cedro. Musculado e de tanino guerreiro, tenso, seco e com toques salinos, revela boa acidez e volume contextualizado. Inicia a caminhada pelo tempo. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	31,00 €	**Château Cos Labory 2019** Rubi. Notas de violeta e roseiral, cereja vermelha e mirtilo, algum cedro. Tanino definido, boa acidez, volume elegante e muita frescura na projeção final. É um exemplo de sabor e finesse. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
17,5	34,17 €	**Château Croizet-Bages 2019** Rubi escuro. Notas de trufa, floresta, folhagem seca e cedro. Tanino sólido e apimentado, repleto de assertividade, com bom volume e de final mais quente e especiado, sempre teimoso. Vai perdurar. Consumo: 2022-2030 / 16ºC

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO
17,5	27,08 €	**Château de Camensac 2019** Rubi. Notas apimentadas e de cereja negra, folhagem seca e mato. A acidez contribui para o nervo geral, tem bom volume e solidez de tanino, final portentoso e musculado. Um guerreiro. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	38,00 €	**Château Desmirail 2019** Rubi. Notas tostadas e de folha de tabaco, algum vegetal mas sempre a barrica a mostrar-se. Firme e de tanino sólido, com salinidade a meio palato, de volume convincente e final apurado. Vai brilhar à mesa. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	42,92 €	**Château Kirwan 2019** Rubi. Muito floral de violetas seguindo-se fruto primário: cereja, amora e mirtilo. O tanino é fresco, o conjunto espevitado, a acidez reconforta, o final combina especiaria, suavidade e mar. Dá desde já prazer. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
17,5	51,67 €	**Château Lagrange 2019** Rubi. Primeiro, os florais, depois a groselha e cereja negras, o pimento, a trufa e o fumo de barrica. De enorme dimensão, mostra tanino sedoso, bom volume, final texturado com curiosa expressão de romã. Necessita de tempo. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
17,5	37,08 €	**Château Lynch-Moussas 100th Anniversary 1919 Castéja 2019** Rubi. Nariz de eucalipto, pimento, cereja vermelha, café e nuances salinas. Assertivo no tanino, tem bom volume, acidez vincada, muita garra e final tenso. De perfil contemporâneo. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	41,25 €	**Château Marquis d´ Alesme 2019** Rubi. Notas de chocolate negro e groselha escura, alcaçuz e cedro. Tanino redondo, boa fluidez, de volume bem trabalhado e final com toque de especiaria. Está desde já pronto a ser levado para a mesa. Consumo: 2022-2028 / 16ºC
17,5	47,00 €	**Château Pédesclaux 2019** Rubi. Austero, mostra floresta e bosque, especiaria e pimenta preta. O tanino é sólido, há notas de pimento a meio palato, a estrutura é guerreira, a acidez é assertiva e o final tem unhas para tocar guitarra. Vai crescer. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
17,5	35,00 €	**Château Pouget 2019** Rubi. Notas de cedro, café e trufa. Tanino bem definido e de bom porte, estrutura escorreita, volume esculpido, final alongado, a combinar grão de café e vegetal seco. Tem garra. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	40,83 €	**Château Prieuré-Lichine 2019** Rubi. Notas de violeta e cereja escura, erva seca, floresta e grão de café. Surge fresco e mostra a acidez sempre de fundo, tem bom volume e final definido. Dá desde já prazer. Consumo: 2022-2030 / 16ºC
17,5	59,00 €	**Château Rauzan-Gassies 2019** Rubi. Notas de cacau e cedro, mirtilo, pimento e caruma. Salgado, tem boa acidez, volume convincente, firmeza geral, equilíbrio e garra no momento final. Saberá evoluir. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17,5	103,33 €	**Château Rauzan-Ségla 2019** Rubi. Florais de violeta, cereja vermelha, amora e mirtilo. O fruto sempre em primeiro plano, incluindo na prova. Fluido, com boa acidez, volume no ponto, de final exato e levemente salino. Sabe seduzir. Consumo: 2022-2032 / 16ºC
17	45,00 €	**Château du Tertre 2019** Rubi. Notas vegetais de tomate e pimento, depois os tostados de barrica. Tanino fresco, estrutura desenvolta, boa acidez e volume no ponto certo. Termina alongado e a mostrar o sabor primário do fruto. Muito versátil. Consumo: 2022-2028 / 16ºC

Aos vinhos com pontuação igual ou superior a 17,5 valores é-lhes atribuída a menção Altamente Recomendado.

QUINTA DA
ALORNA
Tanto por descobrir.
FERNÃO PIRES
VINHO BRANCO/WHITE WINE
WINE PRODUCERS SINCE 1723
QUINTA DA
ALORNA
2021
Descubra o novo Monocasta Fernão Pires,
com menor teor alcoólico, apenas 11%.
www.alorna.pt
BEBA COM MODERAÇÃO / DRINK RESPONSIBLY.

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova Luís Costa / *fotos* Ricardo Garrido

A PROVA VERTICAL DOS PORTO VINTAGE GUIMARAENS REUNIU 14 VINHOS, DE 1933 A 2018

VINTAGE GUIMARAENS

O "irmão mais novo" dos Vintage Fonseca

David Guimaraens

António Marques da Cruz e Tiago Teles

Como se antevia, a Prova Vintage Guimaraens 1933–2018 foi uma "vertical" memorável por múltiplas razões: pela sua amplitude temporal; pela raridade e carácter único da experiência; pela quantidade de vinhos à prova; por se tratar de uma marca referencial do universo do Vinho do Porto; e, sobretudo, por ter confirmado amplamente o propósito de quem a promoveu, a Fladgate Partnership, que agrupa marcas como a Taylor, Croft, Fonseca e, claro está, a Guimaraens. E ainda porque "é graças ao Porto Vintage que estamos ao lado de Bordéus e da Borgonha nos grandes vinhos do mundo", como diz – e bem – David Guimaraens, diretor técnico e enólogo da casa.

E que propósito foi esse, afinal? Que grande conclusão pode tirar-se desta prova realizada no novíssimo Centro de Visitas da Fonseca, no casco histórico de Vila Nova de Gaia, junto ao WOW, que teve cicerones de primeira linha da Fladgate Partnership, Adrian Bridge (Diretor Geral) e David Guimaraens? Feita a análise transversal dos vinhos provados, conclui-se que os Vintage Guimaraens são vinhos de uma elegância peculiar que, efetivamente, atingem a sua plenitude algumas décadas mais cedo do que os congéneres Fonseca (que são mais longevos e opulentos), mas que nem por isso deixam de dar prazer – e um prazer imenso – ao fim de quase 90 anos, como se viu e comprovou pela prova do Vintage Guimaraens 1933 nas suas múltiplas nuances sensoriais resultantes do envelhecimento em garrafa, esse lento processo oxidativo que tem a ajuda imprescindível da rolha de cortiça e da sua natural porosidade.

Os 14 vinhos provados sequencialmente de 1933 a 2018, em que só a década de 40 do século passado não teve representante (ao que não será estranha a ocorrência da II Guerra Mundial e os seus efeitos perversos no negócio do Vinho do Porto – e na vida financeira da casa Fonseca em especial), mostraram o que David Guimaraens sintetizou numa frase lapidar: "Os Vintage Guimaraens são a oportunidade de apreciar os Vintage Fonseca, mas mais jovens".

Para se compreender melhor esta dualidade entre os Vintage Fonseca (casa estabelecida em 1815 com vinhos produzidos por cinco gerações da família Guimaraens) e os Vintage Guimaraens, convém procurar explicações nos ensinamentos da história. Na década de 1930, quando os Vintage Guimaraens foram lançados, os vinhos eram produzidos nos mesmos anos que os clássicos Vintage Fonseca. Todavia, os lotes eram feitos a partir de componentes menos poderosos, um pouco à semelhança dos segundos vinhos dos "châteaux" de Bordéus. Na década seguinte, o caminho trilhado passou a ser um pouco diferente – embora com uma finalidade estratégica idêntica – surgindo a tradição de fazer os Vintage Guimaraens em contraciclo, preferencialmente em anos não clássicos, "fugindo" assim aos anos de declaração generalizada das principais marcas.

Embora os Vintage Fonseca e os Vintage Guimaraens tenham um património comum, desde

Os Vintage Guimaraens são vinhos de uma elegância peculiar que, efetivamente, atingem a sua plenitude algumas décadas mais cedo do que os congéneres Fonseca, mas que nem por isso deixam de dar prazer ao fim de quase 90 anos.

logo a "matéria-prima" oriunda das quintas do Cruzeiro, de Santo António e do Panascal, os Guimaraens conseguem, deste modo, ser vinhos mais acessíveis, prontos a beber mais cedo e que, além do mais, podem ser adquiridos a um preço menor.

Como informação de contexto, refira-se que há quatro famílias a moldar o destino da Fonseca Guimaraens desde os primórdios do séc. XIX. A história começa com os Fonsecas e os Monteiros, fundadores originais do negócio. Depois veio a família Guimaraens, que liderou a empresa por mais de um século e que estabeleceu a sua reputação como a primeira casa a produzir Porto Vintage. Foi em meados do séc. XIX, mais propriamente em 1863, que a família Guimaraens assumiu o controlo total da marca Fonseca e de todo o negócio em Londres e no Porto. A partir desse momento, as famílias Fonseca e Monteiro já não estavam envolvidas, mas a marca foi preservada até aos dias de hoje.

E, finalmente, há o ciclo marcado pelos Yeatman e seus descendentes, aos quais a família Guimaraens está ligada há já três gerações, mais concretamente desde os tempos atribulados da II Guerra Mundial, quando a Guimaraens & Co. recebeu alguns empréstimos da casa exportadora da Taylor, Fladgate & Yeatman graças à sólida amizade entre Frank Guimaraens e Frank Yeatman, sócio sénior da Taylor.

A celebração dos 50 anos do BIN 27

A magnífica Prova Vertical Vintage Guimaraens, com uma logística irrepreensível assegurada pela experiente Ana Margarida Morgado, RP da Fladgate Partnership, foi complementada com uma visita ao Douro, precisamente às quintas do universo Fonseca Guimaraens – Cruzeiro, Santo António e Panascal – e com um jantar que serviu também para celebrar os 50 anos do lançamento do BIN 27, um Porto Ruby premium que tem feito grande sucesso no mercado norte-americano, vinho rico e frutado elaborado a partir de um lote de vinhos reserva que, de algum modo, mimetiza o Porto Vintage – mas de preço (muito) mais acessível (PVP 14 euros), exigindo menos cuidados de consumo e de serviço.

Na procura de uma alternativa mais jovem, menos exigente e mais barata ao Porto Vintage, se a Taylor respondeu à demanda do mercado com o desenvolvimento do LBV, pode dizer-se que a Fonseca fez o mesmo com o BIN 27 – um Vinho do Porto intensamente frutado e opulento, mas num estilo mais arredondado e acessível, destinado a um consumo mais imediato.

Depois de trocar impressões com Cock, Russell & Spedding, agentes da empresa em Londres naquela altura, Alistair Robertson começou a trabalhar no projeto, o qual se concretizou em 1972. Daí a celebração de meio século do BIN 27, agora que estamos em 2022.

Para garantir a consistência do estilo Fonseca, o BIN 27 (que vai buscar a sua designação aos números dos compartimentos onde os vinhos eram guardados, uma espécie de alvéolos que se designam "BIN" em inglês) é elaborado a partir de diferentes lotes de vinhos reserva. Partilha a tradição e estilo dos Porto Vintage da "casa-mãe", mas é engarrafado quando está pronto a beber, podendo ser servido sem necessidade de decantar. Cheers!

CAVES FONSECA
RUA DO CHOUPELO 84 / 4400-187 VILA NOVA DE GAIA

QUINTA DO PANASCAL
5120-496 VALENÇA DO DOURO

T.223 742 800 / M.932 000 209 / E.VISIT@FONSECA.PT

Adrian Bridge

BIN
PAT
CENTRO

FONSECA

FONSECA
PORTO
PROVA VINTAGE GUIMARAENS
1933 – 2018

Embora os Vintage Fonseca e os Vintage Guimaraens tenham um património comum, desde logo a "matéria-prima" oriunda das quintas do Cruzeiro, de Santo António e do Panascal, os Guimaraens conseguem, deste modo, ser vinhos mais acessíveis, prontos a beber mais cedo e que, além do mais, podem ser adquiridos a um preço menor.

19

Fonseca Guimaraens Vintage 1933

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Vintage de um ano de colheita precoce que registou uma onda de calor, parece um Tawny na sua delicada coloração âmbar. Aromas complexos a damasco seco, mel de flores, madeiras exóticas, pau de canela e cravinho. Na boca mostra excelente acidez, um travo picante, intensidade, elegância e (ainda!) alguma untuosidade.

Consumo: 2022-2033

500,00€ / 16°C

—

18

Fonseca Guimaraens Vintage 1957

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Num ano vinícola de clima irregular e vinhos pouco encorpados, este Vintage 1957 apresenta uma suave tonalidade âmbar. No nariz é marcado por múltiplas especiarias, aromas de torrefação, avelã e notas voláteis de vinagrinho. A boca é fresca e singela, com acidez marcante e alguma sobreposição da aguardente. Bebe-se com prazer, mas "entrou num outro ciclo da vida" (admite o próprio David Guimaraens).

Consumo: 2022-2030

350,00€ / 16°C

—

19,5

Fonseca Guimaraens Vintage 1965

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Apelativa tonalidade castanha translúcida, ainda com laivos vermelhos. O nariz confirma a sobrevivência dos aromas frutados ao fim de várias décadas (cereja preta, amora e mirtilo desidratados), temperados com notas de pimenta preta, cedro e cardamomo. Na boca é monumental, com elevada persistência, imensa frescura, suavidade e equilíbrio. Um Vintage que confirma a barreira dos 60 anos como bissetriz dos Fonseca Guimaraens. Está no seu apogeu!

Consumo: 2022-2050

N/D / 16°C

—

19

Fonseca Guimaraens Vintage 1967

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

As anotações sobre esta vindima dizem-nos que "os mostos estavam ligeiramente ásperos, mas tinham muito cor" e que "os vinhos devem desenvolver-se bem". Passados 55 anos, podemos afirmar que assim foi: de tonalidade cobre, este Vintage é servido por uma panóplia aromática de especiarias, madeiras exóticas e frutos secos com casca. Na boca é fresco, untuoso, salgadinho e picante. Num registo de grande equilíbrio e elegância, a doçura expressiva é exemplarmente compensada por belíssima acidez.

Consumo: 2022-2050

250,00€ / 16°C

—

19

Fonseca Guimaraens Vintage 1976

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Este Vintage é um "case study". Numa vindima marcada por seca prolongada e graduações elevadas, a cor rubi deste Fonseca Guimaraens impressiona ao fim de quase meio século! Nesta prova vertical, para encontrarmos um vinho com tonalidade similar ao 1976 temos de "saltar" para 2008! Um vinho portentoso, opulento, pujante, de grande concentração. Pela sua "eterna juventude", este Vintage é um fenómeno e foge completamente ao perfil habitual dos Fonseca Guimaraens.

Consumo: 2022-2070

240,00€ / 16°C

18

Fonseca Guimaraens Vintage 1978

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Num ano marcado pelo Inverno, e também pela Primavera, com imensa chuva, frio e humidade, este Vintage apresenta uma suave tonalidade âmbar. De perfil aromático muito arbustivo e notas de caramelo e especiaria amarela, na boca é fresco, delicado, elegante, relativamente simples e singelo, a sugerir que não terá grande margem de evolução – pelo que merece ser bebido nos anos mais próximos.

Consumo: 2022-2030

200,00€ / 16°C

—

19

Fonseca Guimaraens Vintage 1984

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Rubi aberto, translúcido. Nariz ainda com imensa fruta e também fruta desidratada: groselha preta, amora, mirtilos e arandos. Especiarias exóticas com predominância do açafrão e laivos de caril. A boca exprime o delicado perfil clássico dos Vintage Guimaraens, com grande equilíbrio, muita suavidade, acidez irrepreensível, imensa elegância. Está num ponto de consumo verdadeiramente exemplar.

Consumo: 2022-2055

174,00€ / 16°C

19

Fonseca Guimaraens Vintage 1987

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Tonalidade rubi com reflexos acastanhados. Aromas complexos a fruta preta e azulada em sobrematuração, quase desidratada, madeiras antigas, chá preto, esteva e bergamota. Na boca ainda tem imenso tanino, grande estrutura, bela acidez, untuosidade e persistência. Dá prazer, mas merece ser guardado mais alguns anos.

Consumo: 2022-2060

150,00€ / 16°C

—

19,5

Fonseca Guimaraens Vintage 1991

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Em ano vitícola com dias cálidos e noites frescas, longas fermentações proporcionaram excelente extração de cor. Neste caso, o Fonseca Guimaraens Vintage 1991 chega aos dias de hoje com tonalidade rubi acastanhada e (ainda) imensa fruta no nariz – amoras, groselha, mirtilo –, grãos de pimenta, bergamota, chocolate negro e cedro. Na boca mostra enorme amplitude, mas sem perder as referências da elegância. Um grande Vintage.

Consumo: 2022-2060

120,00€ / 16°C

Na procura de uma alternativa mais jovem, menos exigente e mais barata ao Porto Vintage, se a Taylor respondeu à demanda do mercado com o desenvolvimento do LBV, pode dizer-se que a Fonseca fez o mesmo com o BIN 27 – um Vinho do Porto intensamente frutado e opulento, mas num estilo mais arredondado e acessível, destinado a um consumo mais imediato.

18,5

Fonseca Guimaraens Vintage 1998

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Num ano marcado pela chuva na vindima, que provocou a diluição dos mostos em fermentação e a correspondente redução no poder dos vinhos finais, este Vintage não atingiu a robustez e os patamares de um "ano clássico", mas ganhou em tudo o resto: na finesse, na estrutura mais delgada, na frescura, na elegância, na subtileza dos aromas, no tanino delicado, na harmonia final. Dá muito prazer bebê-lo!

Consumo: 2022-2040

80,00€ / 16°C

—

19

Fonseca Guimaraens Vintage 2001

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

A temporada vitícola de 2001 ficou marcada por um dos Invernos mais chuvosos de que há registo. Por sorte ou capricho da Natureza, a quase totalidade da vindima processou-se em dias secos. Este Vintage dos "tempos modernos", fortificado com aguardentes de primeira qualidade, muito mais limpas do que no passado, é superlativo. De cor rubi suave e aromas elegantes a fruta preta e vermelha, fumados subtis, bosque, pimenta preta e apontamentos de noz moscada, tem uma boca impactante, muito fresca, profunda, persistente e sedutora.

Consumo: 2022-2060

75,00€ / 16°C

—

18,5

Fonseca Guimaraens Vintage 2008

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Este Vintage corresponde às características do ano vitícola – frescura da fruta, complexidade e ótima estrutura –, mas na prova mostrou muito mais: tonalidade rubi viva e brilhante, aromas balsâmicos a envolver camadas de fruta muito pura e limpa, taninos e acidez a prometer décadas de vida. Um vinho suculento, ainda muito jovem, mas que já dá imenso prazer.

Consumo: 2022-2070

68,00€ / 16°C

—

18,5

Fonseca Guimaraens Vintage 2015

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Num ano continuamente evocado por não ter havido (injustamente?) declaração clássica, este Vintage intensamente rubi é um monumento à elegância. Nariz muito complexo, onde se descortinam camadas sucessivas de fruta, aromas florais, imenso arbustivo e até frescos perfumes atlânticos. Na boca é sedoso, mostra taninos firmes, acidez fantástica e uma amplitude invejável com profundidade, volume e persistência.

Consumo: 2022-2060

65,00€ / 16°C

—

17,5

Fonseca Guimaraens Vintage 2018

Vinho do Porto / Fortificado / Fonseca's Guimaraens

Num ano vitícola complicado, a que não faltaram tempestades de granizo em finais de maio, a vindima acabou por fazer-se em condições quentes e secas depois do estio no mês de agosto. Este Vintage é de tonalidade rubi densa, profunda e impenetrável e está recheado de fruta – mirtilos, amoras, groselhas pretas, cereja madura. A elegância é-lhe transmitida pelas flores azuis e violáceas, pelos apontamentos de pimenta preta e pela belíssima acidez. Um Vintage suculento e delicioso, que só agora está a dar os primeiros passos de uma vida seguramente longa.

Consumo: 2022-2080

60,00€ / 16°C

GARRAFEIRA DE EXCELÊNCIA

DO DOURO AUTÊNTICO, VINHOS QUE DÃO À NOSSA GARRAFEIRA UM CARÁTER DISTINTO.

Provenientes de uma região com um riquíssimo património vitícola e com a assinatura do premiado enólogo Paulo Nunes, a gama Flor do Côa é a expressão de vinhos com um caráter único.

Uma garrafeira de excelência constrói-se, bago a bago, através de uma seleção que privilegia vinhos de elevada qualidade. A nossa parceria com produtores de referência está reservada para dar a conhecer vinhos que, pela sua singularidade, merecem ser degustados.

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto José João Santos / *notas de prova* António José Lopes, José João Santos, Luis Costa / *fotos* Ricardo Garrido e arquivo

Se o Douro fosse Bordéus, a Quinta do Noval seria dos m ais proeminentes châteaux. Para lá do historial granjeado ao longo de décadas, alcançou um estatuto único ao materializar Portos Vintage que ajudam a contar a história de uma tipologia singular, até mesmo de uma região. A pretexto dos novéis Vintage Noval e Noval Nacional 2020, Christian Seely e Carlos Agrellos conduziram-nos por duas provas verticais que mostram os portentosos exemplares obtidos na última década, incluindo o “nota 20” 2011.

Christian Seely e Carlos Agrellos

NOVAL

O ÉDEN DA ÚLTIMA DÉCADA

Não provamos nem o Vintage Nacional 1931 nem o Vintage Nacional 1963, mas as duas verticais que ilustram a última década na Quinta do Noval ficarão certamente no topo das mais memoráveis dos últimos tempos. Consistência, poderio, reflexo do que cada ano representou e projeção do comportamento evolutivo, de tudo isto um pouco se trata.

Os primeiros registos conhecidos que mencionam a Quinta do Noval datam de 1715. Em 1894, António José da Silva adquiriu e reestruturou a propriedade, que entretanto fora dizimada pela praga da filoxera. O genro, Luiz Vasconcelos Porto, teve também papel importante na reabilitação da quinta, por exemplo ao alargar os socalcos, o que favoreceu uma melhor utilização do solo e aumentou a exposição solar.

Os Vintage do Noval saltam para a primeira linha com os 1931. Num mundo ainda em recessão devido à grave crise económica de 1929, conhecida por "Grande Depressão", pouquíssimas casas decidiram elaborar Vintage, até porque a produção de 1927 fora bem generosa. A Quinta do Noval contrariou o cenário e lançou dois Vintage 1931 que viriam a ser dos mais aclamados durante o século XX, sobretudo nos mercados britânico e norte-americano.

Os anos foram passando, o Noval manteve a reputação pelos excelentes Vintage produzidos, até que em 1993 a AXA Millésimes adquire a propriedade à família Van Zeller. Essa década de 90 representou o replantio de mais de uma centena de hectares, bem como o investimento numa nova linha de engarrafamento e um armazém em Alijó, que permitiu centralizar a operação no Douro, algo raro naquela época.

A partir de 2011, ano clássico aclamado pela crítica mundial, o Noval rompeu o paradigma que ainda vai vigorando por entre as principais insígnias de Vinho do Porto, que estipula uma média de três declarações do melhor Vintage por década. De então para cá, todos os anos tem lançado o Quinta do Noval Porto Vintage e o Quinta do Noval Nacional Porto Vintage já conheceu, se contabilizarmos o novo 2020, cinco edições.

Castas, vinhas, parcelas

A Quinta do Noval possui 145 hectares de vinhas, todas Letra A, e um encepamento maioritariamente tradicional – Touriga Nacional (predominante, de rendimentos baixos), Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão... Chão de xisto com fragmentos de argila, altitudes que variam entre os 100 e os 500 metros, exposições diversificadas. Os socalcos são, certamente, dos mais fotografados do Douro.

Em agosto de 2019, aproveitando desde logo a vindima desse ano, o Noval adquiriu o vizinho Passadouro, ou seja, mais 35 hectares de vinhas.

A parcela Nacional tem um carisma especial. Uns estonteantes 1,6 hectares, voltados a nordeste, pés francos de videira que ao longo dos tempos têm resistido à filoxera. As plantas mais velhas ainda em produção são centenárias, o plantio principal data de 1924 e as plantas mais jovens têm somente três anos (o Noval preserva o património genético e vai replantando, em pé franco, as plantas que deixam de produzir). A densidade de plantação é de 5.000 pés/hectare, acima dos 3.000/hectare das restantes parcelas da propriedade. A produção é necessariamente baixa, entre os 1.100 e os 1.200 hectolitros/hectare, por contraponto com os 3.000 a 3.100 hectolitros/hectares das outras vinhas da quinta.

Porquê Nacional? Porque são videiras portuguesas, sem porta-enxerto americano, enraizadas em solo... nacional.

O ano 2020

Para compreendermos melhor cada Vintage temos, obrigatoriamente, que atender ao respetivo ano climático. E 2020 esteve longe de ser fácil. Na verdade foi bem exigente e obrigou a reações imediatas durante a vindima.

Novembro e dezembro de 2019 foram chuvosos, com índices de precipitação significativos no barómetro do coração do Vinho do Porto, o Pinhão. As reservas de água no solo ajudaram as plantas a resistir a um início de 2020 quente e seco, condições sobretudo verificadas em fevereiro. A nascença foi menor e logo se foi percebendo que o ano teria produção baixa.

Julho foi um mês muito quente, agosto mostrou-se mais fresco que o habitual, setembro obrigou a uma vindima incrivelmente rápida, que no Noval se cingiu a três semanas.

A Touriga Franca (Francesa), por norma a espinha dorsal do Vinho do Porto, foi das castas que acabou por ter mais dificuldades, tendo atingido a maturação em escassos dias e, nalguns casos, sobrematurado. As restantes variedades entraram em maturação praticamente em simultâneo, o que obrigou a vindimar rapidamente.

Carlos Agrellos, diretor técnico e enólogo da Quinta do Noval, lembra que "havia teores de açúcar elevados nas fermentações", motivando atenção redobrada e as necessárias correções.

Por comparação com anos poderosos como 2011, 2016, 2017 e até 2019, em 2020 houve menor produção e os vinhos apresentam teores de açúcar mais elevados.

Ao serem provados nesta fase iniciática, obrigam a um exercício de perspetiva do que serão no longo prazo, uma vez que não são fáceis de apreender desde já. Remetem-nos para a atmosfera dos lagares, dos aromas da pisa a pé. O fruto é negro e primário, a perceção de engaço é notória, a aguardente procura contextualizar-se, a potência é gigantesca. Tudo vai assentar e integrar-se, à medida do tempo em garrafa.

O Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2020 é prodigioso. A concentração do fruto e a potência tânica antecipam longa guarda, sendo um investimento seguro, com tendência a valorizar. O Quinta do Noval Porto Vintage 2020 é também um vinho portentoso, embora menos concentrado e não tão opulento quanto o Nacional.

Com ambos, a Quinta do Noval continua a escrever a própria história, reforçando um trajeto que por vezes pode parecer desalinhado ou até "excêntrico", como admite Christian Seely, o diretor-geral. Mas, citando-o de novo, "se os vinhos são bons e têm qualidade, por que não os engarrafar?".

Das cerca de 1.400 caixas de 12 garrafas no total de Vintage 2020, Portugal tem uma alocação na ordem de 20%. De Noval Nacional foram apenas alcançadas 115 caixas, uma produção bem inferior às habituais 200 caixas de um ano de produção média.

As novas estrelas começarão a circular no mercado a partir do último trimestre do ano, com a garantia de um investimento seguro, tal como o são sempre os grandes vinhos do mundo.

QUINTA DO NOVAL
AVENIDA DIOGO LEITE, 256
4400 – 111 VILA NOVA DE GAIA
T. +351 223 770 270
NOVAL@QUINTADONOVAL.PT

A partir de 2011, o Noval rompeu o paradigma que ainda vai vigorando por entre as principais insígnias de Vinho do Porto, que estipula uma média de três declarações do melhor Vintage por década. De então para cá, todos os anos tem lançado o Quinta do Noval Porto Vintage e o Quinta do Noval Nacional Porto Vintage já conheceu cinco edições.

Ano a ano, 15 Vintages

A pretexto do lançamento dos Porto Vintage 2020, a Quinta do Noval promoveu duas provas verticais para revisitar todos os Porto Vintage lançados na última década. O cenário foi o The Lodge Wine & Business Hotel, em Vila Nova de Gaia.
A matriz do ano percebe-se bem em muitos dos vinhos, sendo que todos possuem intacta a capacidade de evolução pelas próximas décadas. No Olimpo dos deuses, o extraordinário Noval Nacional 2011.

2020

Ano quente e seco, de vindima precoce, pouca produção e açúcares elevados nas uvas.

2019

Ano ameno e seco, com períodos de chuva na vindima, que foi longa.

2018

Inverno seco, temperaturas baixas e muita chuva até meio do verão, episódios pontuais de escaldão e vindima sem grandes sobressaltos.

2017

Inverno seco e frio, verão muito quente e seco, vindima precoce, pouca produção de uvas e muita concentração. Ano de declaração clássica generalizada de Porto Vintage.

2016

Inverno ameno e chuvoso, primavera chuvosa, verão quente e seco, vindima com algumas perdas de produção. Ano de declaração clássica generalizada de Porto Vintage.

2015

Inverno frio e seco, primavera muito quente, com vagas de calor mas também chuvas fortes. Verão quente e seco, agosto mais fresco que o normal, vindima perfeita.

2014

Inverno chuvoso e ameno, alguns picos de calor no verão, finais de agosto equilibrados. Ano de produção média.

2013

Primavera fresca e húmida, verão quente e seco, ano de baixa produção e com atrasos nas maturações face à média, com chuva na reta final da vindima.

2012

Inverno frio e seco, primavera chuvosa e verão seco e ameno. Os cachos apresentam bagos muito pequenos.

2011

Inverno chuvoso, primavera seca e amena, com algumas ondas de calor, verão quente com noites frescas e precipitação em finais de agosto e inícios de setembro. Ano de declaração clássica generalizada de Porto Vintage.

A Quinta do Noval continua a escrever a própria história, reforçando um trajeto que por vezes pode parecer desalinhado ou até "excêntrico", como admite Christian Seely, o diretor-geral. Mas, citando-o de novo, "se os vinhos são bons e têm qualidade, por que não engarrafá-los?"

QUINTA DO NOVAL NACIONAL PORTO VINTAGE

19,5

Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2020

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Negro. Ainda cheira a lagar e a engaço. Há também fruto silvestre escuro, algum floral e mato. A acidez confere eletricidade à doçura do fruto, a aguardente está nesta fase ainda a integrar-se. O tanino é majestoso, a estrutura é tremenda, o volume é notável. Projeta-se num final interminável, sendo impossível hoje dizer por quantas décadas evoluirá. Uma só certeza: serão muitas!

Consumo: 2022-2062

1.000,00 € / 16°C

—

19

Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2019

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Negro. Notas de cereja macerada e engaço, ginja, balsâmicos, flores secas e nuances de especiaria. Tanino altivo, perceção de doçura do fruto que a acidez contrabalança com garbo, aguardente contextualizada, bastante firmeza geral. Termina demorado e persistente, qual selvagem que somente o tempo conseguirá domar.

Consumo: 2022-2059

—

19

Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2017

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Florais de violeta, notas de ginja e licor de cereja, muito fruto silvestre e café. O detalhe da prova mostra finura e elegância por entre um tanino imperial e um volume impoluto, traçado com mestria. Está nesta fase muito bonito e será interessante perceber como continuará a evoluir.

Consumo: 2022-2057

—

19

Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2016

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Nariz de flores secas, licor de cereja, mato, fumo e chocolate negro. Enorme volume, com acidez muito bem projetada durante a prova, a mostrar tanino sólido como a rocha-mãe. Tenso na despedida, a sublinhar o perfil austero que preserva desde o primeiro instante. Um gigante.

Consumo: 2022-2056

—

20

Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2011

Vinh o do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Há florais de violeta e flores secas, mato e groselha escura, ginja, café, chocolate negro e licor. A finura que hoje demonstra contribui para esculpir uma silhueta elegante, pois o nervo, o tanino, a estrutura e a dimensão estão ao nível de uma estátua gigantesca. O final permanece por longos minutos. Sim, é um Vintage extraordinário!

Consumo: 2022-2052

QUINTA DO NOVAL PORTO VINTAGE

O Quinta do Noval Nacional Porto Vintage 2020 é prodigioso. A concentração do fruto e a potência tânica antecipam longa guarda, sendo um investimento seguro, com tendência a valorizar.

19

Quinta do Noval Porto Vintage 2020

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Nariz de violeta e fruto silvestre negro, bombom de cereja, folhagem seca e algum balsâmico. O tanino é notável, a amplitude é exata, a aguardente já surge integrada, a acidez abraça a doçura e a concentração do fruto. De grande dimensão, equilibra potência e detalhe, projetando-se num final profundo e teimoso. Um portento.

Consumo: 2022-2062

100,00 € / 16°C

—

18,5

Quinta do Noval Porto Vintage 2019

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Notas de cedro e florais de violeta, mirtilo, cereja negra e muito bosque. O tanino mostra precisão, a aguardente está perfeitamente integrada, a boa acidez permite-lhe combinar firmeza e elegância. Convém mantê-lo debaixo de olho, porque tem tudo para tornar-se ainda maior.

Consumo: 2022-2059

—

18,5

Quinta do Noval Porto Vintage 2018

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Retinto. Notas florais e mentoladas, ainda a perceção de engaço, cereja em licor, complementos de cedro e mirtilo. Austero na apresentação do tanino, tem assinalável profundidade de sabor, termina com um toque de folha de tabaco. Obriga a um exercício de alguma paciência para lhe captar as reais dimensões (e são muitas) que agora revela.

Consumo: 2022-2058

—

19

Quinta do Noval Porto Vintage 2017

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Negro. O mato e o piso florestal sentem-se de modo particularmente evidente. O bago silvestre e a cereja vermelha complementam os aromas. O tanino é magistral, a boa acidez merece sublinhado, a estrutura revela uma surpreendente frescura, que valoriza o conjunto. Longo, muito longo e persistente, é um guerreiro pronto para a batalha do tempo.

Consumo: 2022-2057

—

18,5

Quinta do Noval Porto Vintage 2016

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Austero na expressão aromática, acaba por desvendar mato e cedro, cereja escura e chocolate negro. A estrutura denota alguma rusticidade por comparação com outras edições, a aguardente dá calor extra, tem muito volume e tanino sólido. O final mostra uma acidez gigante. Só o tempo o conseguirá domesticar.

Consumo: 2022-2056

19

Quinta do Noval Porto Vintage 2015

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Notas de bergamota, cereja negra e mirtilo, cedro e grão de café. O tanino é muitíssimo fresco, o sabor é omnipresente na prova, apesar de ser quase delicado. Tem volume de gabarito e um final que perdura longos minutos. Encantador e elegante, demonstra que um Vintage ainda novo pode seduzir apesar de toda a potência inerente.

Consumo: 2022-2055

—

18

Quinta do Noval Porto Vintage 2014

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Expressão floral elegante, alguns balsâmicos e licor de cereja. De tanino sólido e firme, alia sabores de torrefação e figo, tem boa amplitude geral, termina cheio de teimosia e de modo generoso. É ainda uma criança que necessita de mais tempo para crescer.

Consumo: 2022-2054

—

17,5

Quinta do Noval Porto Vintage 2013

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Notas de fumo e de floresta, mirtilo e grão de café, chocolate negro. Elegante no desenho estrutural, firme na apresentação do tanino, fresco e desenvolto até ao final, que perdura com garbo. Vive um momento muito interessante, que revela uma curiosa maturidade.

Consumo: 2022-2053

—

18

Quinta do Noval Porto Vintage 2012

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Púrpura. Algum floral seguido de citrinos, licor de cereja e folha de tabaco. O tanino quase se mastiga, revela um curioso sabor de ameixa, apresenta boa acidez e o final é bondoso e muito fino, com um toque de especiaria delicada. Sedoso, é um Vintage de prazer.

Consumo: 2022-2052

—

19

Quinta do Noval Porto Vintage 2011

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta do Noval

Rubi escuro. Elegante na expressão floral, preciso na demonstração de bergamota, mirtilo, geleia de fruto silvestre e café. Tanino fresco apesar de portentoso, perfeita integração da aguardente, equilibrado e texturado até final. Termina com uma profundidade assinalável, sempre fino e altivo. Notável!

Consumo: 2022-2051

A excelência dos vinhos brancos à sua mesa!
WWW.ADEGABORBA.PT
ADEGA DE BORBA
QUINTAS DE BORBA
DOC ALENTEJO
PORTUGAL
ADEGA DE BORBA
DOC ALENTEJO
VINHO BRANCO · WHITE WINE · VIN BLANC
ROUPEIRO · ARINTO
ANTÃO VAZ
PORTUGAL
ADEGA DE BORBA
MONTES CLAROS
DOC ALENTEJO
ADEGA DE BORBA
Established 1955
Seja Responsável. Beba com Moderação

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Quais relojoeiros de Porto Vintage, os Symington procuram uma afinação detalhista em cada vinho. Em 2020, o Douro Superior, sempre significativo para os lotes finais, foi particularmente madrasto, sobretudo porque um verão muito seco e de ondas de calor significativas provocou maturações simultâneas e frutos menos interessantes nas parcelas de cotas mais baixas e exposições viradas a Sul. Mas, apesar da baixíssima produção, chegaram boas notícias do Cima Corgo...

Três gerações da família Symington

A SYMINGTON E DUAS PÉROLAS DE 2020

Portos Vintage da Graham´s e Warre's celebram datas especiais

Charles Symington não tem memória de uma vindima de tão escassa quantidade no Douro. "Foi necessário cobrir o dobro da área habitual para encher um lagar", enfatiza.

Na residência do embaixador britânico em Portugal, em Lisboa, durante a apresentação à Imprensa dos novos Porto Vintage da Symington, o enólogo teve diante si duas folhas escritas à mão, onde reuniu os principais apontamentos para partilha.

"Conseguimos fazer cofermentação de castas, o que raramente acontece", explicou. "As melhoras uvas chegaram-nos de vinhas viradas a Norte e a Nascente", prosseguiu.

O Douro Superior foi particularmente madrasto para os padrões Symington e é precisamente dessa subregião que provem boa parte da matéria-prima que confere estrutura e potência aos blends das principais insígnias detidas pela família.

No relatório de vindima da Symington não se esquecem as violentas ondas de calor de julho, nem a surpresa do amadurecimento simultâneo de diferentes castas que, regra geral, conhecem ritmos distintos de maturação. A Touriga Franca, habitualmente tardia, teve das mais pequenas produções dos últimos anos e amadureceu ao mesmo tempo da Touriga Nacional. Ora, a maturação simultânea da generalidade das castas tintas provocou azáfama inesperada, sobretudo num contexto particularmente exigente de gestão de equipas de trabalho atendendo ao contexto Covid e à absoluta necessidade de evitar contágios em massa, que fizessem perigar todo um trabalho de vindima.

A qualidade do que arribava às adegas a partir do Cima Corgo ajudava a equilibrar os ânimos e fez com que a família tenha decidido também engarrafar uma pequena quantidade do Dow's Quinta do Bomfim Porto Vintage 2020, um Single Quinta que haveremos de provar nas próximas semanas.

Por entre os novos lançamentos realce para uma dupla de Porto Vintage que celebra os 200 anos da Graham's e os 350 anos da Warre´s, datas redondas atingidas precisamente em 2020.

Graham's Edição do Bicentenário Porto Vintage 2020 conhece neste primeiro lançamento escassas 3.000 garrafas, que a montante têm uvas de três das quatro propriedades da Graham´s: Quinta dos Malvedos, Quinta da Vila Velha e Quinta do Tua. A Quinta do Vale de Malhadas, que habitualmente entra também no lote dos Vintage Graham's, desta vez ficou de fora.

As Tourigas cofermentaram em conjunto e as parcelas dos Stone Terraces de Malvedos, que nos últimos anos têm estado na base de Vintage à parte da Graham's, onde existem percentagens importantes de Touriga Nacional e de Sousão, entraram igualmente neste Edição do Bicentenário, um "boost" que ajuda a perceber a enormíssima profundidade e tensão deste Porto Vintage. Aliás, nunca o Sousão havia constituído um quinto de um lote de um Porto Vintage Graham's (22% em rigor). Privilegiaram-se uvas de cotas altas e exposições frescas.

Warre's Vinhas Velhas Edição dos 350 Anos Porto Vintage 2020 tem um primeiro lançamento de 2.400 garrafas. A base são cepas com idades entre os 80 e os 100 anos da Quinta da Cavadinha e da Quinta do Retiro, que pela primeira vez dão um contributo a solo para um Vintage Warre's. As produções foram muito escassas, de 380 gramas por videira na Cavadinha e 240 gr. no Retiro.

Não sendo um ano clássico para a Symington, 2020 traz à luz dos nossos dias dois Porto Vintage de enorme qualidade.

Dois pares de 1970

Já que o pretexto era de celebração de datas redondas, a Symington não quis deixar passar em branco os 650 anos da amizade luso-britânica que estamos a assinalar durante 2022. Daí o local escolhido para o lançamento dos novos 2020, bem como o pretexto para voltarmos a provar dois Vintage 1970, da Graham´s e Warre's, o primeiro a mostrar-se numa forma ainda extraordinária.

Peter Symington, pai de Charles, lembra-se de ter acompanhado essa vindima, cuja liderança enológica era de James Symington, pai de Rupert, o atual CEO do grupo familiar.

"A compra da Graham´s, em 1970, foi marcante para a segunda e terceira gerações da Symington", recordou Peter. Rupert, por outro lado, ressalvou as 60 vindimas cumpridas pelo pai antes da passagem do testemunho da enologia a Rupert.

"Fazer Vinho do Porto é muito fácil, fazer vinhos DOC é uma complicação", brincou Peter a dada altura. Mas, outra das ideias que partilhou parece, de algum modo, explicar o porquê de os Symington prosseguirem um caminho de sucesso no vinho, geração após a geração: "A força da nossa família é a nossa visão, a forma como conseguimos prever algumas coisas que acabam por acontecer".

Por falar em antevisão, os entusiastas de Vinho do Porto devem ainda ficar atentos ao relançamento de alguns Porto Vintage 1994 que a Symington está atualmente a ultimar.

SYMINGTON FAMILY ESTATES
TRAVESSA BARÃO DE FORRESTER 86
4400-034 VILA NOVA DE GAIA
T. 223 776 300
E. SYMINGTON@SYMINGTON.COM

Charles e Peter Symington

A Symington não quis deixar passar em branco os 650 anos da amizade luso-britânica que estamos a assinalar durante 2022, tendo escolhido a residência do embaixador britânico em Lisboa para o lançamento dos novos Vintage.

Uma dupla de Porto Vintage celebra os 200 anos da Graham's e os 350 anos da Warre´s, datas redondas atingidas precisamente em 2020.

... e a notável forma dos pares de '70

19

Graham´s Porto Vintage 1970

Vinho do Porto / Fortificado / Symington Family Estates

Aloirado, reflexos ainda rubi. Complexidade nas notas de fumo, farmácia, tabaco, menta e tintura de iodo. A acidez é incrível e confere grande nervo à estrutura, o volume é significativo, há persistência e salinidade finais. Impressiona pela vivacidade com que se apresenta volvidos 52 anos!

Consumo: 2022-2032

—

18

Warre´s Porto Vintage 1970

Vinho do Porto / Fortificado / Symington Family Estates

Aloirado. Notas de bolo inglês, figo, geleia de fruto silvestre e muito exotismo de especiarias. O tanino ainda se mastiga, tem estrutura carnuda, grande amplitude, doçura, concentração e persistência finais. De matriz clássica, nesta fase já com vários pontos de contacto com tawnies. Soube evoluir.

Consumo: 2022-2030

Os dois novos Vintage...

19,5

Graham´s Edição do Bicentenário Porto Vintage 2020

Vinho do Porto / Fortificado / Symington Family Estates

Púrpura. Austero, mostra fruto silvestre macerado e licor de cereja, eucalipto, vegetal seco, figo e café. O tanino é senhorial, notavelmente firme e tenso. O equilíbrio entre potência, doçura, acidez e integração da aguardente demonstra uma enologia imaculada. Desdobra-se em texturas e o final remete-nos à atmosfera de um lagar acabado de pisar. Que gigante!

Consumo: 2022-2062

225,00 € / 16°C

18,5

Warre's Vinhas Velhas Edição dos 350 Anos Porto Vintage 2020

Vinho do Porto / Fortificado / Symington Family Estates

Púrpura. Florais de violeta, notas de vegetal seco, groselha e cereja negras, geleia de fruto e especiaria. Portentoso, de acidez muito bem conseguida, apresenta tanino sólido, enorme amplitude, final bastante longo e cheio de sabor neste arranque de vida. É um selvagem que o tempo tratará de domesticar.

Consumo: 2022-2058

175,00 € / 16°C

Powered by Xpür

NEUTRALIDADE AUMENTADA

Com um balanço de CO_2 de -393 gramas, Neutrocork® Xpür é uma das rolhas micro granuladas de nova geração com melhor desempenho no mundo. Utilizando tecnologia de fluidos supercríticos desenvolvida no século 21, Xpür® protege as propriedades mecânicas naturais da cortiça na sua totalidade, eliminando a necessidade de utilizar componentes artificiais.

AMORIM CORK

amorimcorkstoppers

NEUTROCORK XPÜR

textos Célia Lourenço / *fotos* D.R.

AS ESTRELAS DO CHEFE COM PORTO

Criações do chefe Henrique Sá Pessoa para harmonizações com Vinho do Porto no restaurante Alma. O evento prometia, e não desiludiu. Ficam algumas sugestões para deslumbrar à mesa.

Com mais ou menos criatividade, a presença deste vinho que nos encanta mas para o qual parece haver menos disponibilidade, pode ser alargada aos vários momentos da refeição.

Henrique Sá Pessoa tem duas estrelas Michelin no seu restaurante Alma, no Chiado. Tem também outros espaços de ambiente mais informal e proposta gastronómica a condizer. E tem o Atelier em Marvila, desde 2017. Que é isso mesmo. Um espaço de estudo, investigação e experimentação, também de partilha, onde grava programas de televisão, recebe convidados e faz workshops. Um espaço com várias valências, escuro e intimista, com livros, sofás, uma cozinha e uma mesa de jantar. Mesa onde se sentaram os convidados do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IVDP, para uma refeição especial. Criações do chefee Henrique Sá Pessoa para harmonizações com Vinho do Porto.

Paulo Russel-Pinto, do IVDP, conduziu a conversa à volta da mesa, explicando que o Instituto faz este tipo de ações fora do país mas em Portugal esta foi uma das primeiras. E o objetivo é provocar os sentidos e o gosto. Levar-nos a perceber que o Vinho do Porto vai além da sobremesa. Com mais ou menos criatividade, a presença deste vinho que nos encanta mas para o qual parece haver menos disponibilidade, pode ser alargada aos vários momentos da refeição. Este é um desafio que rapidamente nos conduz a outros. Por exemplo, a temperatura a que bebemos o Porto. Alcoólico e doce, se a temperatura for elevada, mais potencia estas características que tornam a refeição pesada e dificultam o prazer de uma qualquer harmonização.

Para a refeição, foram escolhidos vários estilos de Porto e para cada um o chefe imaginou um prato. Um exercício que mostrou uma diversidade de caminhos a explorar, relembrou aos presentes o enorme valor do nosso Vinho do Porto e sublinhou a distinção da cozinha de Henrique Sá Pessoa.

SANDEMAN FINE WHITE

1. Água de cebola, berbigão, gengibre, algas kombu e tamari, alface do mar, limão.

2. Cenouras, bulgur, puré de alperce, queijo de cabra, azeite de cominhos.

Começámos com Porto branco dry, que habitualmente vemos usado para aperitivo. É um vinho sem pretensões, com doçura já que o estilo seco dentro do Vinho do Porto é apenas um vinho menos doce. O amuse-bouche, um caldo que nos levou para uma gramática oriental, mostrou o Sandeman Fine White mais "espevitado". A harmonização resultou muito bem, com a sensação salgada do prato a retirar algum protagonismo ao açúcar, o que elevou o vinho. Aparentemente simples, este foi para mim um dos momentos mais bonitos da refeição.
Quanto às cenouras, que foram caramelizadas em mel e manteiga, tinham no burlgur de frutos secos e no alperce, várias piscadelas de olho ao Porto branco, mas foi o queijo de cabra que nos mostrou uma evidência. Para sentirmos a ligação com um vinho intenso como é o Vinho do Porto, têm que existir elementos igualmente intensos no prato.

DALVA 10 ANOS DRY WHITE

3. Salmonete, abóbora, massa de pimentão e pinhão.

Mais um Porto branco, também de estilo dry, aqui um vinho mais sério, de uma categoria recente criada em 2006 - Porto Branco com Indicação de Idade. Sá Pessoa conseguiu um prato de grande equilíbrio e elevação gastronómica. A abóbora arissa foi trabalhada de duas formas, assada e em puré. A sua doçura natural foi um complemento suave para a subtileza do salmonete, enquanto a verdadeira pedra de toque foi o pinhão, que envolvia o prato e tudo perfumava. Como? No molho, sob a forma de manteiga de pinhão. Cenário perfeito para o Dalva 10 Anos Dry White, elegante e aromático, com os seus frutos secos e notas de flor de laranjeira.

KOPKE LBV 2014

4. Bochecha de porco alentejano, pastinaca e cogumelos, jus de Vinho do Porto.

Este prato foi uma surpresa na harmonização com o LBV. Para um Porto muito frutado e jovem, ainda que um pouco fechado, a direcção óbvia não seria a carne de porco. Mas o mais desafiante é precisamente o que não é óbvio e assim fez Henrique Sá Pessoa. A carne foi desfiada, muito extraída, como o jus de Vinho do Porto a surgir numa ponte mais natural para o LBV. A pastinaca foi o elemento com mais doçura, enquanto o cogumelo eryngui se apresentou como um contraponto de textura surpreendente. Com o seu tronco longo e carnudo, este cogumelo tem uma textura que parece carne e o chefe tirou partido deste paradoxo, já que o porco estava muito macio e podia comer-se à colher. A harmonização resultou muito bem, realçando a concentração do Kopke LBV 2014.

PORTAL VINTAGE 1997

5. Cremeux de Chocolate, sorbet de framboesa, ganache de chocolate branco caramelizado, tuille de cacau e texturas de framboesa.

Para a primeira das duas sobremesas, foi servido o Portal Vintage 1997, que se mostrou um grande vinho, num bom momento. É um Vintage ainda com uma grande intensidade frutada, com as notas de chocolate tão características e, sobretudo, com um pouco de austeridade que lhe fica muito bem, arredondada por uma textura de veludo. Como a sobremesa. Uma verdadeira harmonização clássica, por complementaridade. O que está no copo, está no prato.

VISTA ALEGRE 30 ANOS

6. Bolo de caramelo e tâmaras, gelado de leite.

O estilo de Vinho do Porto foi subindo em complexidade e em intensidade, culminado no Tawny com Indicação de Idade, Vista Alegre 30 Anos. Um vinho envolvente, que nos transporta para a dimensão dos tawnies velhos, que nos pede tempo com a sua complexidade de aromas e a sua finesse. A proposta foi um verdadeiro "sticky toffee christmas pudding" inglês que, à semelhança da primeira sobremesa, também participou numa ligação clássica. Tâmaras, noz moscada, canela, cravinho. Tudo, tudo o que íamos encontrando no copo estava no prato. Até um certo mistério.

CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920 100 2020

ANOS
YEARS

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES

PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.

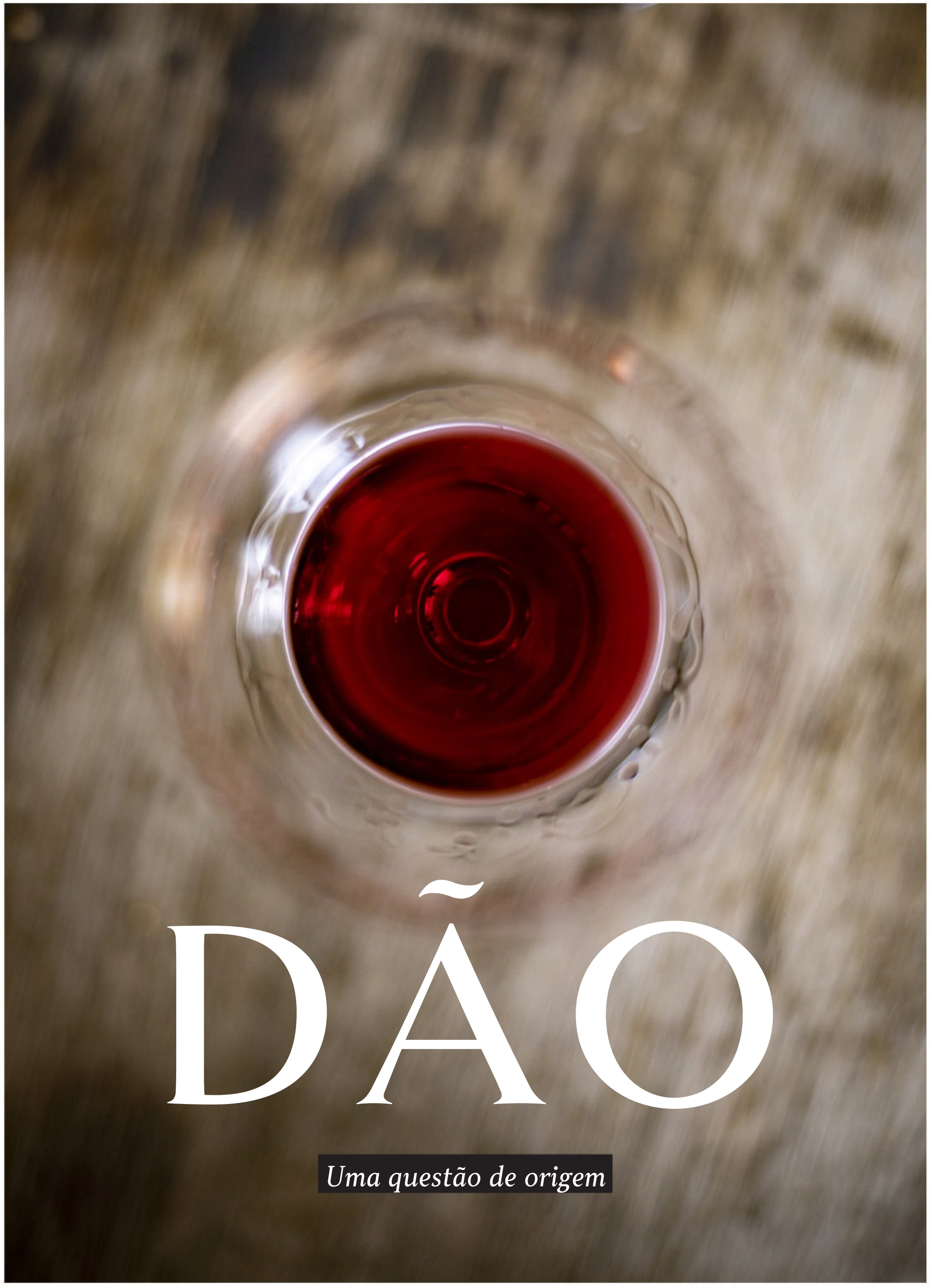
WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
wines of portugal
WINEinMODERATION.eu

Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

texto Marc Barros / *fotos* Ricardo Garrido

A busca pelas raízes ou a continuidade de um legado são elementos que encontramos com regularidade neste universo tão rico e, ao mesmo tempo, tão pessoal, como o dos vinhos. No Dão, visitamos dois produtores que, embora localizados em sub-regiões diferentes, estão muito próximos um do outro: Vinha Paz e Juliana Kelman. E não só geograficamente. Tratando-se de projetos distintos em muitos aspetos, há algo que os une – a ligação à terra e à origem.


DÃO
Uma questão de origem

Juliana Kelman

KELMAN VINEYARDS

A construção de um legado

Neta de portugueses, de uma família originária de Celorico de Basto, Juliana Kelman nunca perdeu de vista as suas origens; mesmo tendo vivido toda a vida no Brasil, onde exercia a profissão de executiva de marketing no Rio de Janeiro, a empresária encontrou no vinho o pretexto para aprofundar os laços com Portugal e desenhar uma ligação física ao país dos seus avós.

Mas, ao invés de procurar poiso no Minho ancestral, foi no Dão, mais concretamente na sub-região de Terras de Senhorim, que Juliana encontrou o seu terroir de eleição: "Foi o vinho o principal motivo para retornar a Portugal" por volta de 2011, conta. Nessa época, recorda, "bebia-se muito vinho bom no Brasil, pois havia uma condição económica que o permitia" e, por outro lado, ajudava "a perceber que Portugal tem vinhos de excelência".

Desta forma, Juliana e a família passaram "a integrar um movimento" que então se verificava com mais intensidade no Brasil, através de "visitas regulares a Portugal". Isto no mesmo momento em que "os brasileiros conseguiam a sua cidadania portuguesa e a conjuntura económica favoreceu o aparecimento de várias oportunidades de investimento em Portugal" – e, claro, "uma delas foi esta quinta aqui no Dão".

Ou seja, depois de muita busca e prospeção, "e apesar da minha família ser de origem minhota, foi o Dão e os seus vinhos que mais me encantaram, dado o seu perfil de elegância, frescos e gastronómicos", remata. Juliana Kelman traça, mesmo, a comparação da sua propriedade com um 'domaine' da Borgonha, "pela estrutura dos vinhos e a elegância das castas – é um vinho único na sua tipicidade, mas universal com a gastronomia do mundo inteiro".

O novo e o antigo

Localizada em Nelas, bem ao lado da quinta da Teixuga e da adega dos Caminhos Cruzados, a propriedade que dá origem aos vinhos Kelman conta com 7 ha., instalados a uma altitude média de 450 metros e dividida em duas parcelas: uma mais pequena, com cerca de 1,5 ha., onde pontifica um conjunto de vinhas velhas com 80 anos, "num 'pot pourri' de castas brancas e tintas", como descreve Juliana, o qual dá origem ao já icónico Dez Castas; e uma outra, de maior dimensão, em que as vinhas, com uma média de 21 anos de idade, estão plantadas com as castas clássicas da região: Encruzado, nas brancas; Touriga Nacional Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen, nas tintas.

Os solos graníticos arenosos, que propiciam boa drenagem, a que se juntam os declives, nas diferentes exposições e graus de inclinação, e as amplitudes térmicas elevadas próprias da região, oferecem excelentes condições para maturações equilibradas.

Os vinhos, assinados pelo experiente enólogo António Narciso, são alvo de processos de vinificação que conjugam "as modernas práticas enológicas com as que os antigos

Foi no Dão, mais concretamente na sub-região de Terras de Senhorim, que Juliana Kelman encontrou o seu terroir de eleição por volta de 2011. Juliana e a família passaram a integrar um movimento que então se verificava no Brasil, com visitas regulares a Portugal.

Entre a prova de brancos e tintos, ressalta um elemento comum, norteado pela elegância, sem perder de vista a estrutura que lhes permite envelhecer e, em simultâneo, confere versatilidade gastronómica.

levavam a cabo" e que, ainda hoje, considera agregarem "valor aos vinhos". Entre estes estão a pisa a pé tradicional e a fermentação em lagar.

A empresa produz atualmente 30.000 garrafas. Para já, o excedente da produção de uva é vendida a terceiros. Mas Juliana tem como marco chegar às 45.000 unidades e "crescer gradualmente na exportação, mantendo a consistência da produção". Cada garrafa é um "vinho boutique", de cariz 'vegan friendly', pelo que é utilizada, na clarificação, proteína de ervilha nos brancos e bentonite nos tintos.

Entre a prova de brancos e tintos, ressalta um elemento comum, norteado pela elegância, sem perder de vista a estrutura que lhes permite envelhecer e, em simultâneo, confere versatilidade gastronómica.

A magia das vinhas velhas, por seu lado, está expressa no tinto Kelman Dez Castas 2016 (publicado na ed. 365 com 18,5 valores), elaborado com base nas variedades Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Rufete, Touriga Fêmea, Trincadeira, Bastardo, Alvarelhão e Baga. Este mostra já algumas notas terciárias, com tanino que adivinha uma longa evolução em garrafa.

Tratando-se de um projeto ainda jovem, ressalta a consistência das propostas e a intenção, sobretudo, de construir um histórico de qualidade, digno dos pergaminhos do Dão e parte integrante – e catalizadora - do ressurgimento que a região vive. Pois, como conclui Juliana Kelman, "é meu objetivo criar um legado que os meus filhos continuem e mantenham esse laço com Portugal e com as nossas raízes".

Juliana Kelman Unipessoal
E. info@kelman.pt

(K)
KELMAN
DÃO PORTUGAL
KELMAN
RESERVA 2017 LAGAR

A empresa produz atualmente 30.000 garrafas. Para já, o excedente da produção de uva é vendida a terceiros. Mas Juliana tem como marco chegar às 45.000 unidades e crescer gradualmente na exportação, mantendo a consistência da produção.

18,5

Kelman Encruzado Grande Reserva 2015

Dão / Branco / Juliana Kelman Unipessoal

Cobre dourado. Já com aromas de evolução, apresenta notas terciárias, mel, figos, flores secas, nota de fumo, tudo sem perder o pendor mineral. A acidez é brutal, salivante, corpo médio e final longo, vivo e elegante. Um belo exemplo da valia da casta.

Consumo: 2022-2030

17,00€ / 11°C

—

17,5

Kelman Reserva Lagar 2017

Dão / Tinto / Juliana Kelman Unipessoal

Lote de Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (25%) e Alfrocheiro (15%), vinificados em separado, sendo que a Touriga estagia em madeira usada. Pisa a pé. Frescura cromática evidente, fruta fresca em evidência, seguida por notas de flores brancas. Resina de pinheiro, ligeiro musgo, algum tostado. Surge alguma fruta compotada. Bom volume de boca, seco e fresco no aroma de boca, que remete para resina. Sápido e elegante no fim de prova, com perfume floral.

Consumo: 2022-2032

15,50€ / 16°C

—

17

Kelman Encruzado 2019

Dão / Branco / Juliana Kelman Unipessoal

Amarelo brilhante. Boas notas de frutos exóticos e de polpa amarela, toque de mel e evidência de bâtonnage, que se confirma no volume de boca, untuoso. Seco, acidez bem equilibrada, fruta madura no aroma de boca; final profundo e elegante, citrino e mineral. Irá evoluir. Muito bem!

Consumo: 2022-2032

10,90€ / 11°C

—

16,5

Kelman 2017

Dão / Tinto / Juliana Kelman Unipessoal

Lote clássico do Dão, com Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro, com ligeira proporção superior da primeira. Aromas evidentes de pinhal, notas frescas de resina, fruta preta, nuance floral. Conjunto fresco, harmonioso e elegante. Bom volume de boca, seco, corpo médio mas fresco, fruta silvestre sub-madura no aroma de boca, tanino ainda rugoso, de qualidade. Final elegante, levemente amargo. Muito gastronómico.

Consumo: 2022-2032

10,90€ / 16°C

VINHA PAZ

Uma história de gerações

Henrique Canto Moniz

Médico de profissão e vocação, António Canto Moniz encontrou na vitivinicultura a forma de preservar as propriedades que herdou, localizadas em Silgueiros e cuja origem, na posse da família, remonta a meados do século XIX, através do trisavô, Silvério Abrantes. É, portanto, uma história com cinco gerações, e que prossegue pela mão do filho, Henrique. Ao longo desse percurso, a produção de vinho foi uma constante, tendo-se iniciado com Silvério, que vendia o vinho a comerciantes, até ao advento das cooperativas, tendo o pai de António Moniz sido até presidente da Adega Cooperativa de Silgueiros.

"Quando passou para a minha mão, em meados dos anos 90, comecei a fazer vinhos, muito por intermédio e lições dos enólogos Magalhães Coelho e Alberto Vilhena", este do Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão (cujas garrafas, por curiosidade, foram desenhadas pelo sogro de António Canto Moniz, arquiteto de profissão). As primeiras produções, de pequenas quantidades, arrancam em 1999.

Ora, um vinho precisa de um nome. Depois de muito debate no seio da família, António Canto Moniz decidiu homenagear a mãe, de origens espanholas e francesas, de seu nome Maria da Paz Othon Canto Moniz: surgem assim as marcas Vinha Paz e Vinha Othon.

Hoje, são Carlos Silva e João Paulo Gouveia quem continua a liderar a enologia e viticultura da casa, na esteira de Magalhães Coelho. António Canto Moniz passou a pasta da gestão da propriedade ao filho Henrique, surfista de espírito e prática, que introduziu um modelo de viticultura mais sustentável, abstendo-se de utilizar produtos de síntese.

Neste período de duas décadas, Canto Moniz assistiu em lugar privilegiado à evolução do setor dos vinhos e ao desenvolvimento da região, com "o surgimento de novos produtores com sucesso" e "ao reviver da utilização da madeira, porque até aí não se compravam barricas", recorda. Mas, "antes disso, e ainda no tempo do meu pai, existiam grandes toneis. Daí que a minha ideia, desde o início, era que todos os vinhos passassem pela madeira, nova ou usada", afirma, retendo como ensinamento primordial o doseio de utilização de madeira nova, "que marca demasiado os vinhos", considera. "Sou apologista de que as barricas devam ser de dois, três ou quatro anos". Até porque, prossegue, "o consumo mudou e já não se gosta de vinhos marcados pela madeira".

António Moniz reflete que o mundo do vinho presta-se a modas: "Agora voltou a moda [da vinificação em] cimento e as cubas que tinha deitei-as fora – e estou arrependido", lamenta. Até a forma de condução da vinha, que desde há trinta anos é feita em cordão unilateral ascendente, "já não é tida como a mais correta, sendo preferida a condução à vara". Porém, sublinha, "o mais importante é o terroir". As vinhas produzem cerca de 3 a 4 ton./ha. "O que é pouco", reconhece o cirurgião/viticultor, "mas é muito importante para a estrutura dos nossos vinhos; aliás, quando há excesso de carga por altura do pintor fazemos monda de cachos".

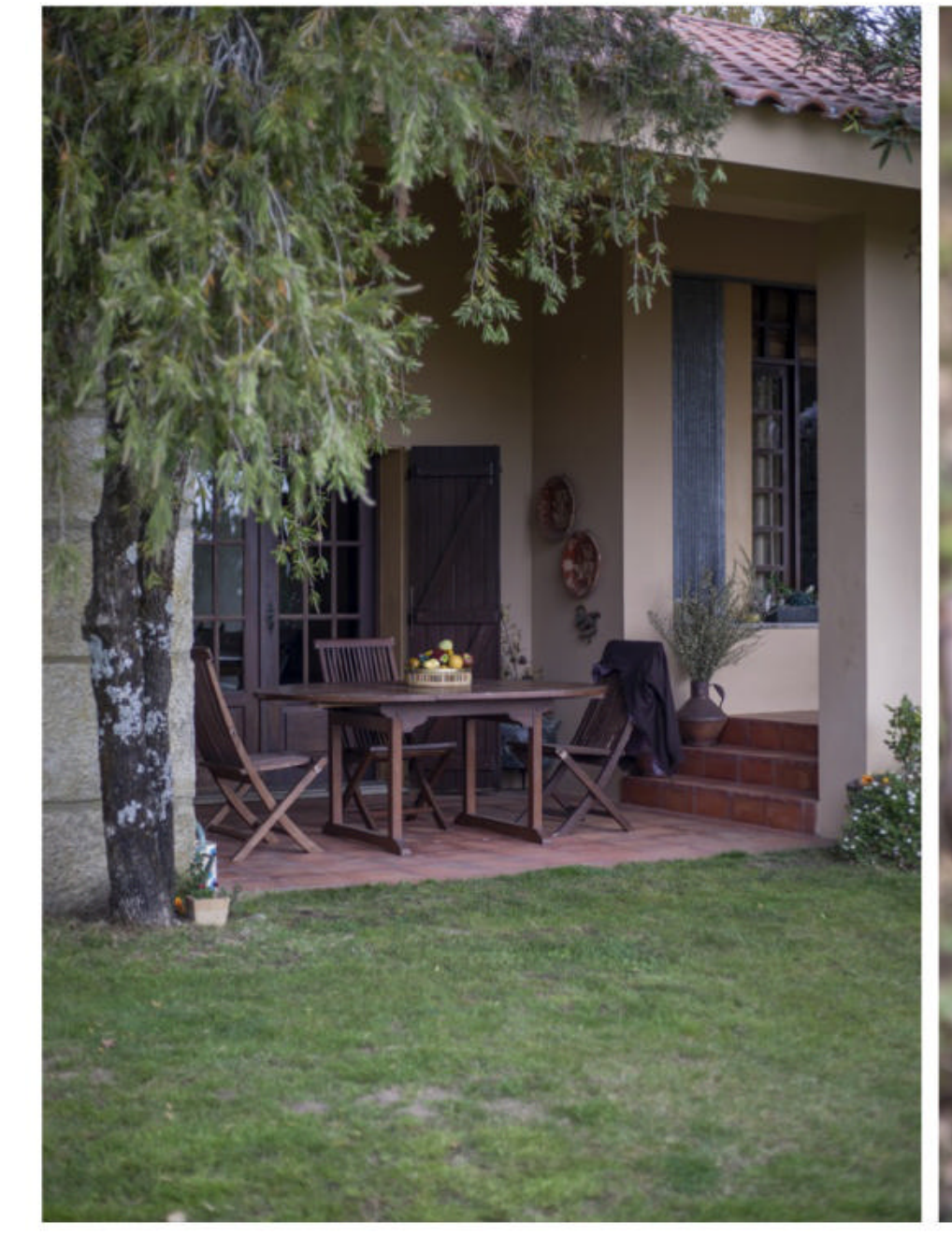
Na senda da sustentabilidade

No que concerne à viticultura, algumas práticas foram sendo alteradas, introduzidas pela mão do filho Henrique. "Deixamos os herbicidas há quatro anos, só aplicamos quando estritamente necessário e apenas por contacto; temos enrelvamento entrelinhas, com leguminosas e gramíneas", refere. Reconhecendo que "no Dão é muito difícil fazer biológico", Henrique Canto Moniz esclarece que não adotaram este modo de produção: "Tentamos em 2018 e ficámos praticamente sem vinho". Assim, seguem um modelo em produção integrada, tendo por objetivo "cuidar dos solos, para evitar que fiquem cansados". Mas o caminho, esse, está definido e vai na senda da "sustentabilidade, quer na vinha, quer noutras práticas, para minimizar a pegada". Não fosse Henrique surfista...

A Quinta da Leira, com oito hectares de vinha de idades entre 35 e 40 anos, está localizada a 410 metros de altitude. Apresenta solos arenosos graníticos, com alguns veios

Depois de muito debate no seio da família, António Canto Moniz decidiu homenagear a mãe, de origens espanholas e francesas, de seu nome Maria da Paz Othon Canto Moniz: surgem assim as marcas Vinha Paz e Vinha Othon.

Henrique e António Canto Moniz



de quartzo, drenados e com pouca retenção de água, o que, juntamente com as elevadas amplitudes térmicas, oferece "vinhos frescos, elegantes e minerais", assinala Henrique.

Mais recentemente, foi alugada outra propriedade, a Quinta de Lourosa, instalada a 100 metros de altitude, com cerca de três hectares de castas tintas. "Entre uma e outra verifica-se um aumento médio de temperatura de 3 a 4 graus", o que traz vantagens nos anos mais frios.

A gama de vinhos, cuja produção atual ronda 35.000 garrafas, assenta nas marcas Vinha Paz e Vinha Othon, com a primeira a oferecer um colheita e um reserva. Neste momento, as uvas da segunda propriedade são utilizadas nos lotes do Vinha Paz Colheita. Esta referência procura, explica Henrique Canto Moniz, a frescura e mineralidade típicas do Dão, "com bons aromas, frutados, redondos, um vinho que resulta mais consensual e fácil de beber". Tendo a Touriga Nacional como matriz dos vinhos, "não podemos ter muita extração, pois iríamos obter muita estrutura", explica. "Até porque "se trata de uma casta de bago pequeno, pelo que não fazemos macerações prolongadas". "O que se pretende é manter a elegância". Aliás, "procuramos ter vinhos mais abertos, até por uma questão de identidade".

Já o Vinha Paz Reserva procura oferecer "vinhos mais intensos, estruturados, com capacidade de guarda, fruto do estágio de dois anos em barricas usadas". A barrica obedece a duas premissas: "Micro oxigenação e temperaturas mais estáveis do que no inox", para além de aportar "alguma complexidade aromática". O Vinha Othon, "mais balsâmico, é elaborado com parte de vinha muito velha e uma base de Touriga Nacional", sofre menor tempo de estágio que o Vinha Paz Reserva.

Nos brancos, o encepamento, formado por Encruzado, Malvasia Fina e Gouveio, corresponde grosso modo ao lote base da categoria. Henrique confessa-se apaixonado pelos brancos do Dão, "que têm muito para evoluir e estão a começar a ser conhecidos no mercado". O lote habitual de Vinha Paz é composto por cerca de 60% da casta Encruzado, que aporta mineralidade, bem como Malvasia Fino e Gouveio, que "conferem fruta e aromas citrinos". Há quase que uma similitude entre os vinhos desta casa e a família que os produz – elegância, discrição, sentido de lugar e de origem. Assim é Vinha Paz.

VINHA PAZ
QUINTA DA LEIRA
OLIVEIRA DE BARREIROS
3500-884 VISEU
M. 937 015 354

Na vinha, seguem um modelo em produção integrada, tendo por objetivo "cuidar dos solos, para evitar que fiquem cansados". Mas o caminho, esse, está definido e vai na senda da "sustentabilidade, quer na vinha, quer noutras práticas, para minimizar a pegada". Não fosse Henrique surfista...

17,5

Vinha Othon Reserva 2017

Dão / Tinto / António Canto Moniz

Rubi denso. Boa expressão aromática, sem se deixar abafar pela presença da madeira. Fruto silvestre, bagas azuladas, flores brancas e especiarias frescas. Nuance citrina. Aromas de musgo e sub-coberto, tabaco. Seco, acidez vibrante a contrapor ao corpo médio, tanino ainda robusto. Termina frutado, longo e muito gastronómico. Vai evoluir.

2022-2029

19,50€ / 16°C

—

16,5

Vinha Paz 2019

Dão / Tinto / António Canto Moniz

Rubi brilhante. Elegante, ao fruto maduro e compota, junta-se a componente floral e aromas diretos de resina e eucalipto. Seco, tanino fresco e suave, boa estrutura, especiado no final, longo, com toque de chocolate. 2022-2027

9,90€ / 16°C

À sombra do ano

ESPUMANTES DATADOS

textos Marc Barros / *notas de prova* António Lopes, José João Santos, Luís Costa, Marc Barros e Rodolfo Tristão / *fotos* Ricardo Garrido

Os vinhos espumantes datados são uma categoria especial no mundo dos efervescentes. Na prova temática desta edição da Revista de Vinhos, medimos o pulso a cerca de quatro dezenas destes vinhos, oriundos de quase todas as regiões do país.

A produção de vinhos espumantes em Portugal conheceu uma notável evolução, não apenas no perfil dos vinhos, mas também na abrangência regional e no crescimento do número de referências disponíveis que, ao contrário da esmagadora maioria dos espumantes, provêm de uma colheita apenas – ou quase...

Foi sobre esta categoria, dos vinhos espumantes datados, ou "Millésime", que incidiu o tema da grande prova desta edição da Revista de Vinhos. Que, desde logo, desfaz um dogma: nem só de Bairrada ou Távora-Varosa falamos quando o tema são vinhos efervescentes. Vinhos Verdes, Douro, Dão, Lisboa ou Alentejo têm igualmente uma palavra a dizer neste capítulo.

A origem e produção de espumantes está intimamente ligada a Champagne, que conheceu grande evolução no século XIX, sendo que os champanhes datados, ditos "vintage", ou "millésimés", começaram a surgir a partir de 1870. Estes constituem, ainda hoje, cerca de ¼ da produção global da região, dado que a tradição do champanhe está relacionada com o lote de vinhos de várias colheitas, desde logo com vista à manutenção de elevada consistência e do "estilo" da casa.

Porém, em anos especiais, as grandes casas e os produtores de menor dimensão procuram selecionar vinhos base que respondam a critérios qualitativos superiores relacionados com a colheita, as castas ou as parcelas. Por essa razão, é de esperar que os champanhes datados, os quais, por lei, devem ser elaborados com 100% de uvas do ano declarado e um estágio mínimo de três anos sobre as borras, assegurem níveis qualitativos superiores. Ao resultarem de vinhos base de um único ano, ganham, consoante o tempo de estágio, um carácter de complexidade mais marcado pela autólise e contacto com as leveduras.

Entre nós, os espumantes datados podem conter no lote até 15% de vinhos base de anos anteriores, estando prevista por legislação as categorias Reserva (12 a 24 meses de estágio em garrafa), Super Reserva (24 a 36 meses) e Reserva Velha ou Grande Reserva (mais de 36 meses). Já em Távora-Varosa, o espumante datado deve passar 60 meses de estágio sobre as borras antes da sua extração.

O trabalho realizado a montante, contudo, não deve ser desprezado. Um grande espumante não resulta de quaisquer vinhos base que estejam disponíveis. As vinhas, e a seleção de castas, devem ser tratadas especificamente para obter uvas para espumantizar. Aliás, uvas consideradas excelentes para vinhos tranquilos podem ser desastrosas para vinhos efervescentes: acidez, pH baixo, relativa neutralidade aromática, todos estes são fatores a considerar. Por isso, decidir na adega que determinado lote pode vir a ser um bom espumante não parece a prática mais adequada. Infelizmente, ainda acontece por cá, e a nossa prova temática tem alguns exemplos disso.

Do ponto de vista do operador económico, a guarda de vinhos corresponde a um sobrecusto de armazenamento que não é despiciendo. O objetivo de aportar complexidade ao vinho deve refletir-se, portanto, no preço final no mercado. Assim sendo, se o consumo de espumante é ainda considerado residual e associado a momentos de celebração, a produção de efervescentes é elevada a um negócio com alguma dose de risco - sobretudo quando falamos de vinhos datados.

Bairrada e Verdes na frente, mas...

A prova temática pretendeu dar protagonismo a uma categoria muito particular e, sobretudo, medir o pulso ao que se vai fazendo um pouco por todo o país. Infelizmente, não nos chegou qualquer amostra da denominação Távora-Varosa para aquilatar do seu comportamento perante congéneres de outras regiões, como a Bairrada, eterna "concorrente", ou os crescentes exemplos oriundos da região dos Vinhos Verdes, que cada vez mais aposta no segmento e que constituiu a amostra mais alargada desta prova, que totalizou quase quatro dezenas de vinhos.

Para além da Bairrada e Verdes, juntaram-se espumantes do Douro, Dão, Alentejo, Setúbal, Tejo e Lisboa, a comprovar a diversidade de origens e a solidificação do consumo, se bem que ainda junto de uma minoria, mas a justificar o crescimento do portefólio de produtores de regiões até agora pouco afoitas na elaboração de espumantes.

Verifica-se, contudo, que as regiões com maior tradição e processos bem implementados destacam-se pelo equilíbrio e elegância dos vinhos, nomeadamente a Bairrada. Regiões com menor tradição, mas características climáticas e de solos propícias, como Lisboa e Vinhos Verdes, ganham pontos nesta corrida. Outras constatações da prova demonstram que, em grande parte das amostras, o facto de o espumante ser proveniente de uma colheita específica deveria corresponder a um nível sensorial qualitativo 'especial', o que nem sempre acontece, como refere Luís Costa, redator da Revista de Vinhos: "Há muito caminho por fazer, desde logo na espumantização e estágio, ainda para mais tratando-se de espumantes datados". Na Bairrada, destaca, "há demasiada precipitação em trazer os espumantes para o mercado".

Ressalvando que o espumante é ainda um produto de nicho, lamenta que em muitos casos seja tratado ainda como um "subproduto". António Lopes corrobora e acrescenta que é necessário "ganhar em complexidade", sendo que "a utilização de leveduras encapsuladas em alguns destes exemplares" não contribui para tal objetivo. Por outro lado, "os vinhos base têm que melhorar a qualidade para fazer evoluir o produto final", sublinha Rodolfo Tristão. Porém, "os portugueses têm que gostar mais de espumante para que haja crescimento da categoria". Essa característica já se nota, contudo, no doseamento do açúcar dos espumantes, com a crescente produção de vinhos de estilo Extra Bruto e Bruto Natural, o que corresponde ao aumento do nível de sofisticação no consumo. Contas feitas, quatro exemplares com pontuação igual ou superior a 17 valores e outros nove com 16,5 pontos demonstram que o caminho é sólido e plurirregional. Uma última palavra para os espumantes rosé, categoria onde, aliás, estão três dos mais bem pontuados da prova: muito bem na relação com o açúcar e a acidez, no tempo de estágio em madeira, bem afinado, e no trabalho de espumantização seguro, capaz de preservar a delicadeza dos aromas mas aportar complexidade ao conjunto. Dá cada vez mais gosto beber espumantes portugueses.

Quinta do Rol Rosé Espumante Grande Reserva Extra Bruto 2011

Regional Lisboa / Espumante / Sociedade Agrícola Quinta do Rol

—

Salmão, reflexos alaranjados, cordão generoso. Fresco, alia notas de geleia de fruto delicado, alguma terrosidade e fumo. Preciso, de acidez salina, bom volume e final muito elegante. Evoluiu de modo notável e merece apreciação cuidada. JJS Consumo: 2022-2024

18,00€ / 8°C

Campolargo Cercial Bruto 2015

Bairrada / Espumante / M. S. Campolargo

—

Amarelo, bolha fina contínua. Boa dimensão aromática, elegante, com notas florais, maçã, padaria, leves tostados. As notas de levedura e pêssego atravessam a prova de boca e conferem volume e estrutura, acompanhados pela acidez fresca e a cremosidade da mousse. MB

Consumo: 2022-2026

30,30€ / 8°C

Casa de Santar Vinha dos Amores Touriga Nacional Blanc de Noirs 2015

Espumante / Global Wines

—

Amarelo dourado, bolha fina, nariz rico, confitado, nota de levedura, pera, floral elegante, mel, conjunto distinto, de grande frescura. Mousse crocante, seco, muito vivo, acidez alta, bem integrada na estrutura e tanino. Um belíssimo espumante, com toque de pastelaria no final. MB

Consumo: 2022-2026

20,00€ / 8°C

Reguengos Trifolium Grande Reserva 2009

Alentejo / Espumante / CARMIM

—

Arinto, Perrum e Antão Vaz. Frutado, intensas notas de brioche, panificação, frutos secos, cítricos ainda presentes. A boca mostra frescura e energia algo inesperadas e acidez notável. Mousse cremosa, envolvente e dissolvida no todo. Final longo, rico e refinado. Um belíssimo espumante! MM Consumo: 2022-2027

14,90€ / 8°C

Espumantes datados e Vinho do Porto Vintage

Se há algo que o setor do Vinho do Porto faz muito bem, e há muitos anos, é estimular a grandiosidade e raridade dos seus Vintage. Será possível que a produção de vinhos espumantes "Vintage" portugueses, porque datados, possa alcandorar-se a esse posicionamento sublimado? Em Portugal, a diversidade de climas e regiões permite que, praticamente todos os anos, se registem colheitas capazes de elaborar vinhos base de grande qualidade. Porém, esse cenário é contrário à premiumização do espumante português. Regulação precisa-se?

Dosagem e uvas maduras

O fenómeno do aquecimento global, a viticultura mais cuidada e a produção de espumantes em zonas mais quentes, como o Alentejo, leva a que uvas mais maduras e concentradas requeiram maior cuidado na dosagem dos espumantes. Brutos naturais, extra-bruto (0 a 6 gramas) ou bruto com teor de açúcar mais próximo possível do mínimo (até 12 gramas) são progressivamente a escolha dos produtores que pretendem investir na qualidade.

Uma história secular

A história do vinho espumante português remonta a finais do século XIX, quando começaram as primeiras experiências de espumantização de vinhos da Bairrada (1890, com os trabalhos iniciais de seleção de solos levados a cabo na década de 60 desse século) e, em simultâneo, davam-se os primeiros passos em Lamego, com algumas produções quase solitárias no Douro. Durante quase um século, Bairrada e Távora-Varosa foram as grandes forças motrizes da produção de espumantes em Portugal, cujo consumo esteve quase sempre remetido para momentos de celebração ou, à mesa, para acompanhar sobremesas, sobretudo doces, numa harmonização muito pouco recomendável, sobretudo se o espumante em causa é bruto.
Nos anos 90 do século passado, a produção de espumantes diversificou-se, muito por culpa de alguns produtores durienses, como as Caves Transmontanas e a Real Companhia Velha, e dos Vinhos Verdes. Dão, Lisboa, Setúbal, Tejo, não há hoje regiões portuguesa que não tenha produção de espumantes de qualidade. E ainda bem!

Entre nós, os espumantes datados podem conter no lote até 15% de vinhos base de anos anteriores, estando prevista por legislação as categorias Reserva (12 a 24 meses de estágio em garrafa), Super Reserva (24 a 36 meses) e Reserva Velha ou Grande Reserva (mais de 36 meses). Já em Távora-Varosa, o espumante datado deve passar 60 meses de estágio sobre as borras antes da sua extração.

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
17	25,00	**Adega23 Arinto Bruto Natural 2019** / Regional Terras da Beira / Adega23 Dourado. Bolha fina, regular. Boa complexidade aromática, as notas de panificação e autólise surgem a par da componente tostada. Algum floral, citrino maduro. Bom volume e untuosidade, mousse cremosa, acidez crocante, ligeiro herbáceo. Consumo: 2022-2028 **MB**
17 BOA COMPRA	8,99	**Castas de Monção Método Clássico 2020** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Provam Vinho de intensa aromaticidade, carácter de fruta marcadamente tropical, manga e papaia no impacto inicial com o aroma de granito molhado a ladear; em contra análise a pera rocha sobressai, na boca a mousse está integrada e é delicada, a bolha crocante e elegante. Consumo: 2022-2030 **AJL**
17	23,60	**Cortes do Reguengo Bruto Gouveio 2017** / Douro / Vinaze - Vinhos Dourado. Bolha persistente, fina e regular. Belíssima dimensão aromática, brioche, notas de autólise, sílex, flores brancas, conjunto fresco e delicado. Seco, bom volume de boca, acidez salivante e equilibrada, mousse cremosa. Termina com ligeira nota especiada. Consumo: 2022-2026 **MB**
17	18,50	**Luiz Costa Espumante 5ª Edição 2016** / Caves São João Amarelo. Bolha fina e enérgica, mousse elegante. Notas de maçã, lima, toranja e um toque de fumo. Afirmativo, fresco, de boa acidez, final longo e persistente. Continuará a evoluir em garrafa. Consumo: 2022-2027 **JJS**
17 BOA COMPRA	13,95	**Monte Cascas Altitude Reserva 2016** / Távora-Varosa / Casca Wines Amarelo, reflexo dourado. Boa efervescência e limpidez, bolha fina, persistente e regular. Aromas complexos de pastelaria, brioche, maçã, fruto seco, algum citrino. Na boca a mousse é cremosa, acidez crocante, bom volume. Final persistente e saboroso. Consumo: 2022-2028 **MB**
17	27,00	**Quinta de SanJoanne Grande Reserva Brut Nature 2011** / Vinho Verde / Casa de Cello Maçã reineta e croissant de massa brioche, alternando com alguma fruta do bosque. Ao tacto mostra textura de veludo e na boca a acidez é genuína e franca, com caril no retronasal, a dar uma complexidade extrema. Espumante longo, intenso e viciante. Consumo: 2022-2035 **AJL**
16,5	20,00	**Casa Ermelinda Freitas Reserva 2012** / Palmela / Casa Ermelinda Freitas Dourado, primeiros reflexos âmbar, bolha persistente. Notas de folha de chá e panificação, noz e torrados. Firme, de acidez bem vincada, volume elegante, final com garbo. Foge dos cânones e tem perfil gastronómico. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16,5	46,90	**Côto de Mamoelas Grande Reserva Extra Bruto 2015** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Provam Fruta madura, notas florais, brioche com alguma evolução. Seco, acidez presente, mousse intensa com estrutura, floral, bom corpo e final persistente. Excelente para a mesa. Consumo: 2022-2025 **RT**
16,5	27,00	**Marquês de Marialva Baga Cuvée Blanc de Noirs 2014** / Bairrada / Adega Cooperativa Cantanhede Dourado. Bolha fina e persistente. Boa dimensão aromática, floral, alguma fruta madura e panificação, a augurar volume de boca. Seco, acidez cítrica, mousse delicada, nota achocolatada a emprestar suavidade ao final de prova. Consumo: 2022-2028 MB
16,5	19,99	**Milheiro Selas Brut Nature 2017** / Bairrada / António Assunção Coelho Selas Amarelo de palha brilhante. Fruta de caroço como o pêssego e a maçã bravo de esmolfe, envoltas em massa filo, com boca de autólise condizente. A textura da borra dá suporte à acidez vibrante e dilui-se numa mousse concordante com a bolha. Consumo: 2022-2030 **AJL**

BRANCOS

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16,5	15,99	**Quinta do Piloto Extra Bruto Reserva 2014** / Palmela / Quinta do Piloto Amarelo dourado. Mousse abundante, colar bonito e contínuo, bolha fina. Aromas com alguma evolução, citrinos, alguma pastelaria, nota floral e mineral. Boca seca, com boa efervescência, untuosa e fresca, final com boa acidez, crocante. Consumo: 2022-2026 **MB**
16,5	19,00	**Quinta do Portal Rosé Super Reserva Bruto 2008** / Douro / Quinta do Portal Rubi acastanhado. Generosas notas de fruto seco, nozes de macadamia, amêndoa e cajú. Alguma fruta vermelha, apesar da idade. A acidez aparece de imediato, dando lugar a notas de canela e pimenta. Consumo: 2022-2025 **AJL**
16 BOA COMPRA	5,00	**Adega Ponte de Lima Loureiro Bruto 2019** / Vinho Verde / Adega Cooperativa de Ponte de Lima Surpreendente fruta vermelha, framboesa, cereja, marrachinos, arandos e sublime flor do bosque. Na boca é delgado, com acidez tensa e nervosa, a bolha de impacto marcado com uma mousse espessa e presente até ao final. Consumo: 2022-2030 **AJL**
16	14,90	**AdegaMãe Brut Nature 2017** / Regional Lisboa / AdegaMãe Dourado, de reflexos âmbar e bolha afinada. Salino e austero, mostra algum fruto de pomar e notas de evolução. Glicerino e untuoso, sem nunca perder o equilíbrio, termina persistente e em profundidade. Convida a bons momentos, Consumo: 2022-2024 **JJS**
16 BOA COMPRA	7,99	**Aliança Baga Reserva Bruto Branco 2019** / Bairrada / Aliança Vinhos de Portugal Bolha fina, cativa pelas notas frutadas e florais, bem equilibrado. Seco, acidez presente, mousse ligeira, frutado e refrescante, com final persistente. Consumo: 2022-2026 **RT**
16 BOA COMPRA	7,99	**Cabriz Espumante Natural Bruto 2017** / Dão / Global Wines Bolha fina, herbal, mineral ligeiro, sabor seco, mousse persistente, herbal e mineral, algum equilibrio, com final refrescante. Ótimo para aperitivo. Consumo: 2022-2026 **RT**
16	15,80	**Côto de Mamoelas Alvarinho Super Reserva Bruto 2018** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Provam Bolha fina, frutado, fruta madura evidente, floral ligeiro, herbal, que equilibra o conjunto. Sabor seco, mousse suave, elegante, frutado e floral, com final refrescante e persistente. Consumo: 2022-2025 **RT**
16	18,00	**HDL Espumante Brut Blanc de Noir Bio 2018** / IVV / Herdade dos Lagos Tonalidade casca de cebola. Aromas a fruta de pomar e fruta silvestre com apontamentos de framboesa, mirtilo, raspa de limão e ervas frescas. Na boca mostra-se seco e austero, com bolha média, travo herbáceo e acidez muito interessante. Consumo: 2022-2028 **LC**
16	15,99	**Monte das Bagas de Ouro 2020** / Regional Alentejano / Adega do Montado Dourado, laivos esverdeados. Bolha fina. Mostra raspas de lima, limão, maçã verde e perspetiva de boa acidez, que logo se confirma. Tenso, nervoso, preciso, de final bem projetado. Faz salivar e merece gastronomia criativa. Consumo: 2022-2025 **JJS**
16	15,00	**Muralhas de Monção Reserva Bruto Alvarinho 2019** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Adega Cooperativa Regional de Monção Amarelo intenso. No nariz, a fruta de pomar aparece mesclada com ervas frescas e raspa de limão. Frescura e vivacidade destacam-se na prova de boca. Tem boa acidez, bolha média e final herbáceo e refrescante. Consumo: 2022-2024 **LC**

BRANCOS

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16	12,99	**Q Encontro Baga Reserva Bruto 2015** / Bairrada / Quinta do Encontro Amarelo vivo, bolha fina e regular. Boa complexidade aromática, fruto de polpa amarela, citrinos, panificação, salino e mineral. Seco, mousse texturada e cremosa, especiado, acidez equilibrada, com nuance herbácea a elevar o conjunto. Consumo: 2022-2027 **MB**
16	14,00	**Quinta do Tamariz Loureiro Pet Nat 2021** / Regional Minho / Quinta do Tamariz Aspeto turvo, efervescência abundante, bolha fina. Boa componente aromática, fruta de polpa branca, algum citrino maduro, flores brancas. Apresenta algum tanino, levemente herbáceo, acidez alta, a mousse muito discreta. Termina seco, com boa aptidão gastronómica. Consumo: 2022-2027 **MB**
16	8,50	**Vale de Lobos Bruto 2016** / Regional Tejo / Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeirinha Dourado, bolha persistente. Notas de massapão, alperce e tangerina. Amplo, de acidez salivante, dimensão generosa, sabor final frutado. Propõe-se a gastronomia. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15,5	17,10	**Inamorato Antão Vaz Bruto 2020** / Alentejo / Aromas do Sul Amarelo esverdeado. Espumante de perfil aromático com muita fruta de polpa branca, cítrico doce e apontamento de açúcar caramelizado. Na boca tem mousse cremosa, acidez correta e nota herbácea a dar-lhe frescura. Consumo: 2022-2026 **LC**
15,5	34,00	**Quinta Brejinho da Costa Millésime Grand Cuvée Brut Nature 2016** / Regional Península de Setúbal / Quinta Brejinho da Costa Cor esverdeada, no nariz mostra um misto de especiarias doces, como a canela e o cravinho, com toques de pimenta branca, funcho, raspas de madeira tropical. Na boca apresenta textura fina e acidez moderada. Consumo: 2022-2030 **AJL**
15,5 BOA COMPRA VINHOS	3,70	**Quinta de Carapeços Bruto 2018** / Vinho Verde / Quinta de Carapeços Brilhante, bolha regular e persistente. Floral delicado, aromas de panificação, levedura, citrino, algum fruto de polpa branca. Boa mousse, cremosa, integrada, bom volume de boca, acidez alta e fresca. Termina com leve especiado, gastronómico. Consumo: 2022-2027 **MB**
15 BOA COMPRA VINHOS	4,92	**D. Manuel I Brut Nature 2015** / Beira Interior / Adega Cooperativa Pinhel Intensa tonalidade amarela. Os primeiros aromas são de natureza vegetal, mas depois surge apontamento de verniz e notas cítricas de limão maduro. Espumante de bolha média, mostra acidez viva, componente herbácea e final com amargor. Consumo: 2022-2024 **LC**
15	22,00	**Exilado Grande Reserva Chardonnay Bruto Natural 2015** / Beira Interior / Vinumnostrum Dourado, reflexos esverdeados. Nariz de roseiral e flor de mato, citrinos e algum fumo. Amplo e de acidez presente, desafia ao contrabalanço com gastronomias apuradas. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15	14,30	**Herdade do Rocim Brut Nature Rosé 2019** / Regional Alentejano / Rocim Boa dimensão aromática, notas agradáveis de panificação, toque floral, ligeiro fruto, muito delicado. Acidez alta, conjunto de enorme frescura, final salivante, de grande aptidão gastronómica. Consumo: 2022-2024 **MB**
15	25,00	**Monge Reserva Espumante Bruto Castelão 2015** / Tejo / Quinta do Casal Branco Amarelo esverdeado, tímido no nariz, expressando notas de casca de meloa e esmagada de maçã reineta, notas de fumo e fósforo a mostrar complexidade. Na boca, a frescura é impactante, a fruta é fresca, virtuosa e longeva. Consumo: 2022-2030 **AJL**

ROSÉ

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
17	29,00	**Real Companhia Velha Pinot Noir Bruto Rosé 2013** / IVV / Real Companhia Velha Rosa acobreado, bolha fina e regular. Boa complexidade aromática, fruto seco, notas florais, aromas nobres de panificação, ainda algum fruto vermelho delicado. Seco, bom volume e acidez, mousse cremosa e integrada. Final longo, de fruta fresca. Consumo: 2022-2025 **MB**
16,5	12,25	**Farmhouse Rosé Bruto 2012** / Douro / 1912 Winemakers Tonalidade rosa velho. Curiosas notas aromáticas de amora, mirtilo desidratado, framboesa seca e ligeiro verniz. Prova de boca com grande equilíbrio, amplitude e profundidade. Acidez média, mousse cremosa e potencial gastronómico. Consumo: 2022-2025 **LC**
16,5	35,00	**Malhadinha Bruto Natural Rosé 2016** / Regional Alentejano / Herdade da Malhadinha Nova Aromático, notas de fruta madura, brioche presente, toque herbal equilibrado. Sabor seco, mousse presente, frutado e final persistente. Consumo: 2022-2025 **RT**
16,5	15,00	**Nöel Perdigão Touriga Nacional Pé-Franco Rosé 2018** / IVV / Quinta do Perdigão Frutado, frutos vermelhos ligeiros, equilibrado. Sabor seco, acidez, mousse ligeira, bom corpo e final correto. Para o dia-a-dia. Consumo: 2022-2028 **RT**
16,5	48,00	**Ravasqueira Alfrocheiro Grande Reserva Brut Nature 2014** / IVV / Monte da Ravasqueira Leve tonalidade rosada. Nariz complexo e sedutor com notas de fruta de pomar, apontamento fumado, cabeça de fósforo e folhas de tomilho. Na boca mostra acidez vibrante, muita frescura, travo herbáceo, mousse cremosa e final persistente. Consumo: 2022-2026 **LC**
16 BOA COMPRA VINHOS	7,99	**Aliança Baga Reserva Bruto Rosé 2019** / Bairrada / Aliança Vinhos de Portugal Salmão, bolha aprumada. Notais florais e de cereja vermelha. Fino, fresco, desenvolto, mantém-se elegante até ao final, que combina boa acidez com fruto primário. Muito tentador. Consumo: 2022-2024 **JJS**
16	18,00	**HDL Espumante Aragonez Rosé Bio 2018** / IVV / Herdade dos Lagos Tons vibrantes de salmão. No aroma sobressai a fruta vermelha muito madura, mineral contido, notas de brioche e cereja preta, açúcar a dar suporte e dimensão. Algum tanino que promove a vivacidade, generosa acidez e textura vincada a equilibrar. Consumo: 2022-2025 **AJL**
15,5	22,00	**Quinta de Sant'Ana Espumante Bruto Natural Touriga Nacional e Aragonez Rosé 2017** / Regional Lisboa / Quinta de Sant'Ana do Gradil Amarelo palha. Aromas de melão apimentado com apontamento lácteo, algum fermento e raspa de limão. Na boca é singelo mas cremoso, com bolha fina, frescura herbácea e acidez correta. Consumo: 2022-2025 **LC**

TINTO

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16 BOA COMPRA VINHOS	8,00	**Adega Cooperativa Regional de Monção Reserva Tinto 2019** / Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Adega Cooperativa Regional de Monção Rubi, bolha generosa. Notas de groselha e morango, alguns traços vegetais e pimento. Tenso, fresco, de volume domado, termina bem, em profundidade. Será bom parceiro à mesa. Consumo: 2022-2024 **JJS**

Adega do
CARTAXO

O CARISMA DE UMA MARCA RENOVADA

NOVA IMAGEM
A QUALIDADE DE SEMPRE

Design by VISUALS™

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

adegacartaxo.pt

texto Fátima Iken / *fotos* Fabrice Demoulin

MUXAMA

O "presunto" do mar

Há quem lhe chame presunto do mar. Modo ancestral de conservar o atum, através da salga e secagem, a muxama concentra uma sapidez e textura únicas, representando um património gastronómico ímpar e uma força da Natureza. Apesar disso, corre risco de extinção em Portugal, existindo apenas um único produtor no Baixo Guadiana. Uma memória coletiva cultural que o Algarve arrisca perder.

Verdadeiro manjar, a muxama é conseguida a partir da parte mais nobre do atum e a menos gordurosa. Trata-se do lombo que depois é fatiado em tiras com alguma dimensão, salgadas e, de seguida, secas. Ao contrário de Espanha, que mantém a tradição incólume, Portugal deixou praticamente morrer este tesouro gastronómico que faz parte da nossa história, apesar de existir uma legião de fãs da iguaria. Tal como entregou de bandeja a arte da pesca do atum nas águas algarvias, aliás.

Um produto que era alimento de pescadores tornou-se num quase exótico achado que corre o risco de se extinguir no nosso país. Produzida a partir da peça lombar do atum, com uma consistência macia e travo salgado, só a palavra muxama (que deriva, tal como a arte de produção, de uma herança islâmica e que significava seco ou 'musama') dá para sonhar. É, não só, um petisco de truz, como simboliza a nossa história como povo. Se noutros tempos era alimento dos pescadores e das classes mais baixas, servindo para colocar como conduto no pão, hoje o seu valor gastronómico elevou a sua fasquia.

Por isso é algo triste que apenas exista hoje um produtor no Algarve, depois da última fábrica que se dedicava à semi-conservação e salga – as Conservas Dâmaso, em Vila Real de Santo António - ter sido adquirida pelos espanhóis. Esta empresa era a grande referência nacional. Fez renascer a cultura desta tradição mediterrânica típica da dieta algarvia que tem caído em desuso.

Com a morte do mentor Dâmaso do Nascimento - que fez um trabalho meritório na recuperação desta cultura algarvia, contrariando o seu esquecimento e produzindo sangacho, estupeta (pedaços de atum em salmoura), botarga (ovas de atum secas e prensadas), tarantelos (parte semigrodurosa do atum situada acima da ventresca, tanto secos como frescos) e muxama – esfumou-se grande parte desta memória.

Hoje, apenas a Sociedade Pescas Pelágicas (situada mesmo ao lado) se dedica à atividade.

A muxama é feita de peças lombares de atum, seco e salgado, e no final ganha uma apetecível cor vermelho-escuro-acastanhada, parecida com a tonalidade do presunto, mas ao contrário deste não se fuma. Intensa, salgada, com notas leves de fumo (apesar de não o ter) e untuosidade, é um manjar dos deuses, cortada bem fininha.

A prática é secular, remontando a fenícios e gregos, adaptada depois pelos islâmicos como uma maneira de conservação do peixe, sobretudo para poder ser consumido no inverno quando não se podia pescar. A secagem permite a durabilidade do produto e a sua versatilidade é muito apelativa na cozinha.

Aproveitar ao máximo o atum e as suas diversas partes é uma verdadeira arte. E é a partir daqui que nasce cada petisco. Primeiro, faz-se um corte na cauda, para ver o degradé da cor e avaliar a gordura. Nada se perde, tal como com o porco em terra. Daí se comparar ao presunto. Há quem ainda o faça em casa para os amigos, de maneira a não deixar morrer esta bela tradição.

Segundo António Cabrita, à frente da Confraria do Atum, em tempos Vila Real de Santo António era o mercado mundial de referência desta arte, era a bolsa onde se aprendia a fazer, mas foi-se perdendo a tradição e hoje é raro surgir em terras algarvias. "Os espanhóis continuam a produzir na Isla Cristina, mas aqui falta empreendedorismo", enfatiza. Os espanhóis possuem ainda a Associação de Produtores de Muxama da Andaluzia que salvaguarda o produto. Ou seja, não só promovem como acarinham a tradição.

De carne densa, macia e rosada, levemente adocicada, o atum-rabilho é, por si só, um mundo. Mas cada pedacinho é fonte inesgotável de verdadeiras iguarias. Portugal tem o privilégio de o poder pescar no Sotavento algarvio, mas as várias toneladas de atum capturadas têm por meta a exportação, sobretudo a lota de Tóquio. Nós ficamos quase a ver navios, apenas com cerca de 10% do atum-rabilho capturado. Ou seja, mesmo sendo o atum um peixe querido dos portugueses, que faz parte da sua cultura, praticamente só o comemos em conserva ou congelado. Fresco, só para alguns raríssimos sortudos. No fundo, nós que possuímos nas nossas águas este valioso tesourinho, ficamos um bocado de mãos a abanar. Globalização "oblige".

O resultado é que não há praticamente atum-rabilho nas bancas dos mercados portugueses. E, se há, vem muitas vezes de Espanha, por isso também a muxama. O mais grave é que já poucas pessoas o sabem cortar, esventrar e dissecar com mestria.

Uma tradição cultural e artesanal em risco

Por cá, de facto, o único produtor português de muxama é Benjamim Carvalho, da Sociedade Pescas Pelágicas, em Vila real de Santo António, que se dedica ainda à conservação e transformação de sardinha, cavala, biqueirão, bem como ainda ao atum e espadarte fumados e marinados em vinagre.

"Há dois tipos de conserva, uma mais barata, do lombo mais abaixo e outra especial, mesmo do lombo que é a muxama. Tudo depende do tratamento do tempo de sal e de seca. É tudo artesanal e natural, não tem nada de aditivos nem conservantes", conta-nos Benjamim Carvalho. A produção segue métodos artesanais, tentando assim preservar esta memória gastronómica algarvia.

Com uma faca quilométrica, à medida de

um gigante que pode chegar aos 140 quilos, começamos a descobrir o marmoreado apetecível da barriga, o carmim suculento do lombo, as matizes de cores que debruam a sua carne. O atum é descabeçado por corte e torção, dando-se a seguir dois cortes longitudinais na parte dorsal e na parte ventral de modo a separar o total das massas musculares, destacando duas peças que se chamam os troncos e que apresentam um aspeto triangular.

Esta operação era, em tempos, feita por esquartejadores aos quais, na região, se dava o nome de ronquedores. No fundo, tal como uma vitela, as várias partes são utilizadas para fins gastronómicos singulares.

O tronco do atum sofre depois três cortes: um profundo, ao longo de toda a peça, para separação do músculo mais escuro (o sangacho); um segundo, não tão profundo (até meio da massa muscular), que permite abrir, mas sem separar, a massa muscular; e um terceiro, mais profundo, que vai de ponta a ponta da massa muscular e paralelo com os dois primeiros e que separa uma tira muscular com o comprimento do tronco. Este último é o da muxama.

A seguir, o atum é seccionado em quatro partes que os japoneses também apreciam e por isso detêm eles a pesca do atum no Algarve, praticamente: duas da barriga (toro), onde há mais gordura e a carne é mais branca, e duas do dorso, cuja carne é rosa intenso. Devido à grande apetência do peixe pelos japoneses, os cortes ganham hoje nomes nipónicos. O sunazuri, por exemplo, mais não é do que a famosa ventresca.

Quanto à muxama, depois de cortado o lombo, segue-se a salga, feita em mesas próprias, que consiste apenas em envolver cada tira em sal, e empilhando-as em camadas alternadas com sal, de maneira a ficarem completamente cobertas. Os lombos de atum são colocados em grandes recipientes com sal, durante um dia e depois deste primeiro estágio segue-se o processo de prensagem. Esta fase é igualmente importante, dependendo o resultado final do know how do prensador. Coloca-se uma prancha sobre estas camadas alternadas e sobre ela pesos que podem ir até à meia tonelada. Aos pesos chama-se "pedras de Borba" e podem ter, cada uma, cerca de 25 kg.

Esta fase de prensagem dura aproximadamente dois dias e o momento preciso em que se decide parar a prensagem é um dos segredos, segundo os conhecedores.

Após estas duas fases de salga e prensagem, o atum é lavado em várias águas para retirar o excesso de sal, passando-se à secagem, que decorre inicialmente em recinto fechado. Hoje é feito com ar forçado (durante dois dias no Inverno e um dia no Verão) e sob temperatura e ambiente controlados, segundo as normas que a lei exige, com uma humidade relativa de 60% e uma temperatura constante de 14°C.

A secagem deve ser homogénea e no final de dez a doze dias estará pronta. No passado era feito de forma artesanal, ao ar livre, dura cerca de 15 dias no Inverno e uma semana no verão, mas à sombra.

Versatilidade gastronómica

Usar este produto na cozinha é uma das formas que os chefes têm de preservar a memória e tirar partido da sua versatilidade. Um dos que o faz no Algarve é Leonel Pereira, chefe do Checkin, restaurante em Faro. "É uma pena que cada vez se produza menos entre nós, mas uso sempre como referência nos meus pratos", explica.

O facto de ter vindo a desaparecer do léxico gastronómico nacional prende-se com a falta de proteção do produto. Simplesmente cru, em tártaro, é também divinal ou em lombo levemente corado. Por isso é tão procurado para sushi e sashimi... mas o mais importante será não perder a tradição de escrutinar todas as suas partes e degustá-las com tempo.

Nesta receita de Leonel Pereira, que deixamos aqui ao lado, a conjugação da muxama, abacate, coentros, sésamo, cebola roxa e aipo surpreende pela frescura, a que se adiciona o exotismo do leite de tigre.

Para além do prazer que esta espécie de "porco do mar" proporciona, ainda por cima é saudável. A carne deste peixe azul é uma das melhores formas de obter a célebre gordura ómega-3 e uma excelente fonte de vitaminas e minerais essenciais, com destaque especial para a vitamina B3 (niacina) e selénio.

A versatilidade e potencial do atum é imensa. Para além da muxama, a estupeta é outro prato tradicional do sotavento algarvio.

USAR ESTE PRODUTO NA COZINHA É UMA DAS FORMAS QUE OS CHEFES TÊM DE PRESERVAR A MEMÓRIA E TIRAR PARTIDO DA SUA VERSATILIDADE. UM DOS QUE O FAZ NO ALGARVE É LEONEL PEREIRA, CHEFE DO CHECKIN, RESTAURANTE EM FARO.

Leonel Pereira

REAL FILETES
MUXAMA DE ATUM ESPECIAL

Com as aparas da muxama, restam tiras de atum que são salgadas em salmoura (salga húmida), processo que nunca é inferior a 25 dias. Depois desta maturação feita em sal, as tiras de atum são desfiadas em bocados pequenos, depois lavados em três ou quatro águas e espremidos. É um prato fresco e apetecível, com cebola, pimento verde e tomate, e temperada com pimenta, azeite e vinagre, convidativo para o verão e sempre presente nos casamentos, sobretudo noutros tempos

A barriga, ou ventresca, é outro "delicatessen" do atum. Grelhadas ou conservadas são uma delícia. O ventre é realmente uma parte sumptuosa do atum, nobre e saborosa peça, mais propriamente um músculo com gordura interstícia que garante uns belos filetinhos com cremosidade, delicadeza e sabor soberbos.

É o chamado "o-toro", denominação japonesa quase reverencial, dada a uma carne quase branca, com gordura tão fina e untuosa que o corte corresponde a um similar aquático do wagyu.

Os mormos, originários da peça mais delicada do atum, com massa muscular e alguma matéria gorda equilibradas, situada entre a cabeça e o lombo, é outro pitéu bastante saboroso que poucos restaurantes confecionam já, sendo que a peça mais comum é o bife de atum. Mas no Sotavento algarvio ainda se vão encontrando alguns que o preparam à maneira.

Outra especialidade são os tarantelos (faixa do lombo acima da barriga). Podem cozinhar-se em fresco, no forno ou salgar, e ainda os espinhaços, em caldeirada com batata-doce, por exemplo.

De igual modo as ovas - "caviar dos pobres" – são outra das especialidades. A botarga é um exemplo de como pode ser um soberbo petisco, sendo as ovas massajadas para se tornarem mais compactas, secas, curadas com sal e revestidas com cera de abelhas para conservação.

O atum-rabilho é, como vemos, um mundo de delícias e processos culturais de aproveitamento que não podemos deixar perder. E quanto à muxama, um dos seus emblemas, corre já o risco de desaparecer e deixar de ser produzida na terra que a viu nascer.

CHECKIN FARO BY LEONEL PEREIRA
AVENIDA DA REPÚBLICA
PASSEIO DA RAINHA 40
8000-079 FARO
M. 968 070 776

APROVEITAR AO MÁXIMO O ATUM E AS SUAS DIVERSAS PARTES É UMA VERDADEIRA ARTE. E É A PARTIR DAQUI QUE NASCE CADA PETISCO. NADA SE PERDE, TAL COMO COM O PORCO EM TERRA. DAÍ SE COMPARAR AO PRESUNTO.

CEVICHE DE ATUM "RABILHO", ABACATE E MUXAMA

INGREDIENTES

400 grs. de lombo atum
400 grs. de abacate
10 grs. sementes sésamo branco e negro
20 grs. coentros
50 grs. de aipo rama
1 malagueta pequena
4 limas
2 dentes de alho
150 ml. de caldo de peixe
1 cebola roxa pequena
60 grs. de muxama
Flor de sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Cortar o atum em pequenos cubos. Reservar.
—
2. Descascar os abacates e obter um puré no processador com sumo de lima, 1 dente de alho, malagueta e coentros. Temperar e reservar.
—
3. Para o leite de tigre: triturar o caldo e o peixe juntamente com as aparas previamente cozidas. Adicionar, alho, malagueta, sumo de lima, coentros, aipo e gelo. Passar em passador fino e acertar o sal.—
4. Laminar a muxama muito fina e reservar.
—
5. Colocar o atum anteriormente cortado a marinar no molho (leite de tigre) durante 5 a 10 m. Com a cebola em juliana e folhas de coentros.
—
6. Torrar ligeiramente o sésamo.
—
7. Empratar a gosto, intercalado com o abacate, muxama e salpicar com as sementes de sésamo e amores-perfeitos.

texto Miguel Pires / *fotos* D.R.

DiverXO

De puta madre, tío!

Uma experiência no DiverXO ou uma visita ao mundo irreverente e singular Dabiz Muñoz, o "melhor chef do mundo".

DABIZ MUNOZ

"Uma estrela não significa nada, é um objeto, uma opinião. Não és melhor cozinheiro por teres uma estrela. O realmente importante é a ideia que há por trás dela. Significa que arriscaste, que és ambicioso, que queres sempre mais". A citação, narrada por David Muñoz num anúncio a um automóvel tem uma conclusão sublime, mas vamos deixar essa parte para o final. Para o caso, serve para ilustrar a personalidade desta figura mediática e controversa do país vizinho e génio da cozinha mundial - apontado recentemente como o melhor chef do mundo na lista do Best Chefs Awards (cujo resultado resulta de uma eleição por profissionais do sector).

David, ou Dabiz Muñoz, como gosta de ser tratado, é uma espécie de meteorito que caiu no seio da alta cozinha espanhola. Não foi (ou ainda não é), tão disruptivo ou influente como Ferran Adrià (do elBulli), nem tão vanguardista de cunho intelectual como Andoni Aduriz (Mugaritz), ou mesmo inovador como Ángel Léon (Aponiente). Porém, é impressionante o impacto e a sua ascensão no meio, bem como a forma como se impôs com uma cozinha única que mistura a tradição espanhola com uma modernidade cosmopolita, muito influenciada pela cultura oriental, bem como a informalidade da comida de rua conjugada com um certo classicismo - tudo isto com umas pinceladas do universo pop e punk à mistura.

Com o DiverXO, Muñoz impôs um estilo de cozinha, e também de serviço de sala, num modelo que o afastava do academismo do Guia Michelin, sobretudo na Europa, onde é visto como mais conservador. Porém, ao contrário de um certo distanciamento com que outros rebeldes foram brindados, o guia vermelho acolheu Dabiz e o DiverXO no seu seio de uma forma muito especial, como se estivessem à espera que um messias desalinhado descesse à terra e soprasse a lufada de ar fresco que muitos reivindicavam, há anos. E Muñoz pareceu cumprir o desígnio com distinção e louvor batendo vários recordes: em apenas 4 anos - 6 depois de abrirem, em 2009 – o DiverXO passou de uma a três estrelas, algo que nunca tinha acontecido antes no país vizinho (sendo também uma das ascensões mais rápidas a nível mundial). Além disso, ele próprio tornar-se-ia no mais jovem cozinheiro espanhol a conseguir tal feito, com 33 anos. Claro, ajudou à festa, que o presidente do Guia Michelin à época, Michael Ellis, fosse um dos maiores adeptos do seu trabalho, o que o levou a enviar uma equipa de inspetores de várias partes do mundo, que terão visitado o restaurante umas dez vezes, antes de estamparem as 3 estrelas no guia e na jaleca do chef, em Novembro de 2013.

Sempre acompanhei de perto a ascensão fenomenal de Muñoz, mas nunca senti um ímpeto especial que me fizesse mover mundos e fundos para obter uma vaga num dos lugares do universo mais difíceis de conseguir mesa. Não porque não tinha curiosidade, mas porque me faz alguma confusão toda a agitação, por vezes excessiva, à volta de certos fenómenos. É evidente, que quando levamos mais de dez anos a ler e a ouvir os maiores elogios ao restaurante começamos a pensar que esta é uma lacuna que necessitamos de preencher.

"Gostaríamos muito de recebê-lo"

Quis o destino que me chegasse um convite para visitá-lo numa próxima viagem a Madrid. Combinado o dia e a hora, havia aquela questão sempre difícil de gerir: a expectativa. Como disse alguém, ela é a mãe da merda e por mais que nos preparemos para mantê-la em níveis baixos é sempre algo penoso de gerir.

Pelas vinte horas, um Uber deixa-me na porta do enorme Hotel NH Eurobuilding, não muito longe do Estádio do Real de Madrid. Desço uma dezena de metros, contorno o edifício e deparo-me logo com a porta giratória de entrada com o inconfundível logotipo com as letras "DiverXO". Lá dentro, no átrio e no caminho que nos conduz à mesa, no andar de cima, há toda uma parafernália que nos envia para o universo celebrado ao longo dos anos por David Muñoz: um enorme quadro com um porco com asas, mais asas de anjo sobre um sofá cor de rosa, bonecos punk, leques japoneses, borboletas, formigas e um enorme "XO", as duas letras que constam em todos os projectos de Muñoz e que tem um duplo significado, tanto remetem para o molho envelhecido muito usado na cozinha do sul da China, como para a designação "Extra Old" do mundo restrito do conhaque.

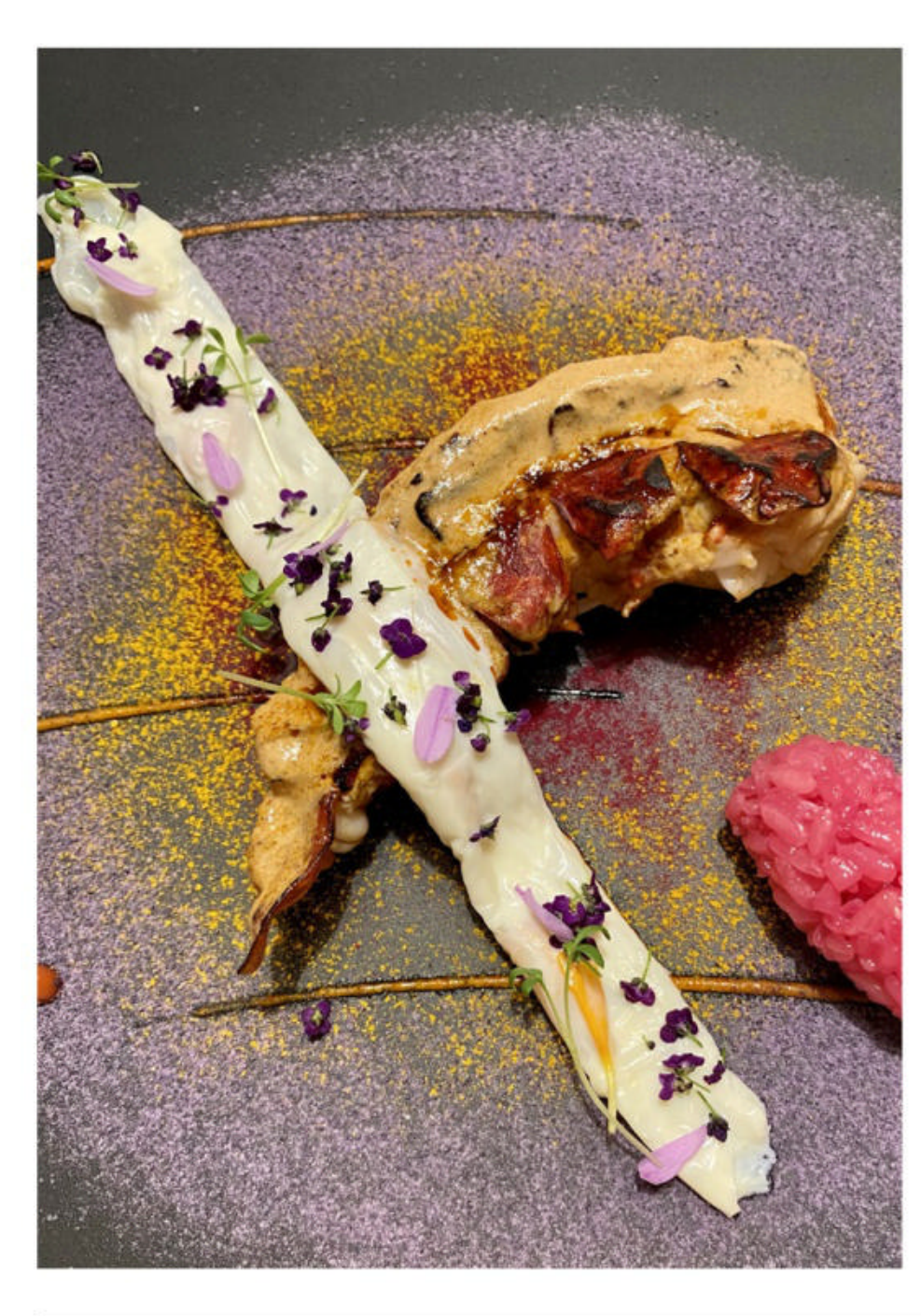
É ampla, a sala onde se vai passar a acção, que durará um pouco mais de 4 horas. Está dividida em pequenos espaços privados ou semiprivados, com mesas bem dimensionadas e poltronas confortáveis, (com asas desenhadas nas costas). A separá-los, há cortinas, umas translúcidas outras mais opacas, que nunca estão verdadeiramente cerradas. Faz parte de todo um jogo cénico: confere alguma privacidade, mas também uma certa sensação de 'peep show', ou uma espécie de convite a um olhar voyeur sobre a mesa do lado.

Entre o momento em que sou acomodado à mesa e a chegada do primeiro dos 17 momentos da refeição, passam uns 20 minutos. Durante esse tempo fico na companhia de um porco de loiça punk (com a crista e coleira de bicos), versão muñoziana dos bonecos japoneses que nos acenam repetidamente com o braço para cima e para baixo. Um empregado vem-se apresentar, deixa um guardanapo com a inscrição "vanguarda ou morte" e confirma de novo se tenho alergias ou restrições. Depois, é a vez o sommelier Miguel Ángel Millán indagar as preferências. Millán é um dos mais conceituados escanções de Espanha e peça fulcral no DiverXO. Diz ter uma harmonia pensada para a refeição e quando me pergunta se gosto de champanhes e vinhos ao estilo Jerez, não só lhe dou carta branca como me apetece fazer-lhe uma dupla vénia.

Não há uma estratégia única na construção de um menu de degustação. Porém, não é hábito apostar todas as fichas logo na primeira proposta. Os franceses até deram um nome ao momento inicial, amuse-bouche, um

entretém de boca para o que vem a seguir. Contudo, com Muñoz não há cá bolas para o lado, é para marcar golo logo no primeiro minuto. "Pombo frio, macerado em vinho de jerez palo cortado macerado por uma semana". A primeira reação é de desconfiança. Não é possível apresentar um produto com aquela potência de sabor logo de entrada. E ainda para mais arrefecido e com um "jus" (molho) frio?! Este tipo é louco. Hum... é o Dabiz Muñoz, estúpido! E debaixo daquela carapaça belicosa há uma alma poética que preza a harmonia. De facto, o prato com aqueles elementos consegue ser profundo de sabor, mas ao mesmo tempo fresco e de uma elegância ímpar. Ainda para mais, a acompanhar, Miguel Millán serve um champanhe com idade, um Fleurie, "Symphonie d'Europe" 1992, complexo, já com uma bolha ténue e notas oxidativas a lembrar, precisamente, um Jerez. Não admira que a ligação com o molho de palo cortado seja perfeita.

De seguida, propõem uma viagem pelo sudoeste asiático: um caranguejo e uma sopa laksa, o cocktail "thaipirinha", um caril verde e um pad thai. Em cinco mini porções, Muñoz sintetiza a essência da comida de rua local elevando-a ao mais alto nível com uma nitidez gustativa impressionante. Esta pureza de sabores será uma constante ao longo de todo o desfile. Gostamos mais de certas propostas do que de outras, mas não há um prato ao lado, um sabor escondido. É como se alguém passasse um colírio mágico nos nossos olhos e ficássemos a ver tudo com uma nitidez absoluta. Há provocação, como uma espinha dorsal de atum cortada transversalmente mostrando a medula gelatinosa que depois é servida com a parte mais nobre do atum, a ventresca, ou um sashimi tíbio de angulas (micro-enguias) com um voluté de molucos que o próprio David Muñoz vem apresentar e finalizar à nossa frente (com um chapéu cor de rosa a dizer "bad girl"); há misturas de sabores inusitados, mas que sem dúvida se complementam, como é o caso do foie gras com ouriço do mar, ou a sobremesa de couve-flor e baunilha; também nos apresentam pratos com produtos de luxo, claro: caviar, trufa, lavagante, carne wagyu de Kagoshima, além das angulas já referidas. Mas os mais exclusivos, os mais raros, são outros que nem sempre são vistos como tal, como mioleira de lebre ou carrillera (bochecha) de cordeiro. Também há propostas aparentemente singelas que invertem a lógica, como a "salada gelada do fundo do frigorifico", que remete para aquela alface velha que fica por semanas esquecida no frio – transformada aqui em algo genial, mais uma vez – e que relega para guarnição o peixe com que é servida. Como se não fosse suficientemente provocador, o tal "acompanhamento" é composto por três nacos do mar: pregado, besugo e salmonete, servidos com uma emulsão feita com as próprias espinhas. Os peixes são grelhados na brasa "yakitori" apenas de um flanco de forma a obter texturas diferentes: crocante do lado da pele e suculento do lado da carne.



E é aqui que surge algo que realmente não esperava. Em geral, restaurantes como o DiverXO são vistos como lugares que recorrem a muita pirotécnica e em que o produto é relegado para segundo plano. Porém, essa época está cada vez mais lá atrás e aqui não ocorre de todo. Sim, há muita técnica, pensamento fora da caixa e mistura de sabores e elementos que jamais imaginaríamos. Todavia, a sensibilidade na cocção destes peixes e a qualidade dos mesmos (o pedaço do besugo era de um espécime de 4kg!!) remetem mais para templos da chamada cozinha de produto, como o Asador Etxebarri ou o Elkano (ambos no País Basco espanhol), do que para lugares onde a criatividade e um certo expectáculo alegadamente sobrepõem-se a tudo o resto. De puta madre, tío!

Um outro vértice de excelência do DiverXO é a secção dos vinhos, sobretudo desde a entrada de Miguel Ángel Millán, em 2018. Conseguir fazer uma harmonização de grande nível, com uma cozinha desafiante e sempre em evolução, onde os sabores e ingredientes das mais diversas proveniências, confluem com frequência no mesmo prato, não é para todos. Ainda para mais quando se usa toda a paleta de ingredientes e sabores proibidos pelas convenções clássicas de conjugação de vinhos e comida. Mas, para Miguel Ángel Millán, onde os outros veem um problema ele vê um desafio e encontra a solução, propondo um pairing, neste caso, com vinhos oxidativos maravilhosos (Jerez, Montilla-Moriles e Jura); champanhes cujo envelhecimento os tornaram únicos; rieslings excepcionais, um ou outro clássico (Borgonha, Cote Rotie e Bordéus) para os quais também encontra um lugar; um sake raríssimo; um branco estranhamento fresco do Líbano (Château Musar 2009), um Bierzo, que é dos melhores tintos de Espanha que já bebi (Moncerbal 2016, Desciendentes de J. Palacios); uma exótica cidra de gelo sueca, um Porto vintage 1982 da Niepoort e um raro Pedro Ximenes (D.O. Montilla -Moriles) de 1929.

Uma refeição destas não é barata. Em Novembro de 2021, para poder oferecer melhores condições aos seus funcionários, David Muñoz aumentou o preço do menu de 250€ para 365€, a que acresce ainda a harmonização de vinhos de 150€ ou 300€. Esta alteração, que foi seguida, ainda que em menor escala, por outros 3 estrelas do país vizinho, pode parecer um absurdo. Porém, na verdade, trata-se de uma experiência única, e, como em outros lugares, este é o preço para uma experiência fora de série num dos melhores restaurantes do mundo.

Ah! A conclusão do anúncio da Mercedes. Muñoz continua a sua reflexão sobre as estrelas que não têm toda a importância que lhe é atribuída e continua, "uma estrela não é mais do que...", até que o vemos aproximar-se da parte da frente do seu carro e reparar que roubaram algo: "que cabrões, levaram-me a estrela!". O anúncio termina com uma frase da própria marca: "Uma estrela não é nada. Até que te a tirem".

DIVERXO
NH EUROBUILDING, C. DEL PADRE DAMIÁN, 23, 28036 MADRID, ESPANHA
HORÁRIO: QUARTA A SÁBADO, 13:00-17:30, 19:30-00:30
(ENCERRA DOMINGO, SEGUNDA E TERÇA)

14-18 setembro'22

O MAIOR FESTIVAL DE VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA

ALMA DO VINHO alenquer

MERCADO DE PRODUTORES | CURSOS DE VINHO

MAIS DE 400 PROVAS DE VINHO | ENOTURISMO

PROVAS COMENTADAS | EXPERIÊNCIAS VÍNICAS

14 SET. | DIA DEDICADO APENAS A PROFISSIONAIS

almadovinho.pt

Câmara Municipal Alenquer

CA Crédito Agrícola Alenquer

Vinhos de LISBOA
DESCOBRIR • VISITAR • PROVAR

Seja responsável. Beba com moderação.

texto e notas de prova Manuel Moreira / *fotos* Arquivo e D.R.

Na gama do Monte da Ravasqueira, o Vinha das Romãs assume um lugar especial. Resultado de uma história que teve início em 2002, quando o local onde se encontrava um pomar de romãs deu lugar à plantação de uma vinha, foi alvo de uma prova vertical de relevo.

VINHA DAS ROMÃS

Prova vertical de uma vinha singular

O Monte da Ravasqueira, situado em Arraiolos, não integra nenhuma das DOC do Alentejo. Mas nem por isso deixa de ser especial, "um terroir específico, diferente do restante Alentejo", como afirma o enólogo Vasco Rosa Santos, na empresa desde 2012 e o novo diretor de Operações da Ravasqueira, na introdução à inédita prova vertical do vinho Ravasqueira Vinha das Romãs.

A reforçar a singularidade da propriedade, adianta que "a temperatura na Ravasqueira é mais baixa comparativamente às vinhas na vizinhança e às vinhas DOC a cerca de 1 km de distância". Quando chegou à Ravasqueira, constatou que este é um Alentejo mais fresco, já que "os nossos anos quentes não são tão quentes como em outros lados". Esta constatação foi confirmada por David Baverstock, enólogo australiano há três décadas a trabalhar na região e o mais recente responsável de enologia da Ravasqueira. A gama Vinha das Romãs representa o ideal dos vinhos da propriedade, um perfil de frescura e elegância "projetados para o futuro".

O Vinha das Romãs "é o resultado de uma história que teve início em 2002, quando o local onde se encontrava um pomar de romãs, deu lugar à plantação de uma vinha". Na sequência dos trabalhos de viticultura de precisão levados a cabo, ao estudar em detalhe o solo encontraram as raízes das plantas da Vinha das Romãs "entrelaçadas com as raízes das romãs que ali ficaram, e é desta forma que este 'single vineyard' se distingue, tendo adotado o nome da vinha de onde provém".

É uma vinha de 7,5 hectares em solos argilo-calcários, com influência rochosa de granito e xisto. Os vinhos Vinha das Romãs resultam sempre de um lote das variedades Syrah, esta "casta mais virada para um perfil de fruta madura", e Touriga Franca, "que traz mais frescura e taninos mais agressivos quando novos". Esta variedade será, para Vasco Rosa Santos, "o futuro do Alentejo" pois, para "além da frescura, traz resiliência ao clima" da região. Nos anos mais quentes, a opção recai mais sobre a Touriga Franca; em anos frescos, a primazia é da Syrah.

O primeiro Vinha das Romãs nasce em 2008 e foi feito até 2011. A partir de 2012 "é inteiramente originário da vinha chamada Vinha das Romãs, sempre um lote de Syrah e Touriga Franca, em proporções variáveis de ano para ano e de pequenas zonas da vinha", esclarece Vasco. As uvas são vindimadas manualmente, mantidas 48 horas em câmara frigorifica a 0°C, com vinificação em lagar aberto e pisa mecânica. Todo o lote estagia 20 meses em barricas novas de carvalho francês. O Vinha das Romãs é feito todos os anos, ao contrário dos outros vinhos especiais. Provamos todas as edições desde 2012 até 2019, a última, já com a participação de David Baverstock na elaboração do lote final.

MONTE DA RAVASQUEIRA
7040-121 ARRAIOLOS
T.266 490 200
E.RAVASQUEIRA@RAVASQUEIRA.COM

O primeiro Vinha das Romãs nasce em 2008 e foi feito até 2011. A partir de 2012 é inteiramente originário da vinha chamada Vinha das Romãs, sempre um lote de Syrah e Touriga Franca, em proporções variáveis de ano para ano e de pequenas zonas da vinha.

17,5

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2012

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Syrah (70%) e Touriga Franca (30%). Carmim de boa concentração. Frescura e riqueza aromática. Bagas silvestres secas, algum chão de floresta, cedro e flores secas, abrindo-se em tons de cravinho, cardamomo, zimbro seco e fundo de iodado. Boca cheia de vigor, alguma leveza, sumarenta, bom centro de fruta e taninos bem firmes com alguma terrosidade, passando pelo universo do umami, tudo sustentado por sentido de frescura bastante presente que nutre o persistente final de boca. Encontra-se no auge.

Consumo: 2022-2026

N.D. / 16°C

—

17,5

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2013

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Carmim intenso. Bastante profundidade de aroma, frutos pretos e vermelhos maduros a darem boa nota. Floral seco, tostados de café, alcaçuz e sândalo. Na boca é generoso embora predomine a elegância, secura e vivacidade de sabor, sem peso, com acidez suficiente a impulsionar o paladar, ainda, com boas camadas de fruta. Firme no tanino de grão fino, já bem resolvido, acabamento expansivo de complexidade e persistência a garantir o tempo de guarda.

Consumo: 2022-2028

N.D. / 16°C

18

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2014

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Ainda denso de cor. Profundo na prestação da fruta madura, cereja preta, amora e mirtilo, tudo emoldurado por alcaçuz, noz-moscada, caramelo de manteiga, toffee, mocha da boa integração de barrica. Belíssima compleição na boca, cheio, mas elegante e harmonioso, com muita estrutura onde sobressaem os taninos já envolventes, carnudos e ricos. Encontra-se muito bem e deve continuar a envelhecer com classe.

Consumo: 2022-2035

N.D. / 16°C

—

17,5

Ravasqueira Vinha das Romãs 2015

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Concentrado na cor. Opulento e voluptuoso na fruta negra e vermelha maduras, a sentir-se bastante jovem. A madeira traz tom apelativo, cremoso, nas notas caramelizadas, vagem de baunilha, toffee e chocolate de leite. No palato é maduro, com uma estrutura sedosa dos imensos taninos e concentração de fruta. No final de boca, longo, persiste o contorno apelativo de especiarias e tabaco seco. Ainda com caminho a fazer.

Consumo: 2022-2030

N.D. / 16°C

18

Ravasqueira Vinha das Romãs 2016

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Carmim intenso. Grande elegância aromática e menor concentração. Fruto de qualidade com precisão de frescura e madurez, floral requintado assim como o são as especiarias e as finas notas da barrica. Sofisticado e amplo. Enorme estrutura, muita vivacidade na boca, taninos de fino grão e firmes a compor, com a fruta quase silvestre, textura harmoniosa e rica de nuances. Longo e com bastante frescura, que o torna bastante promissor na garrafa.

Consumo: 2022-2035

N.D. / 16°C

—

17,5

Ravasqueira Vinha das Romãs 2017

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Cor intensa. No aroma a amora, o mirtilo e groselha negra refrescada pela ameixa vermelha e floral conjuga-se com fumados, especiaria, avelã e chocolate da barrica. Na boca, é o corpo que impressiona pelo tanino aveludado e firme que envolve o rico médio palato, projetando notória amplitude de evolução lenta que culmina num longo e faustoso final de boca. Bebe-se já, com facilidade, mas vale bem o seu lugar na garrafeira.

Consumo: 2022-2035

N.D. / 16°C

18,5

Ravasqueira Vinha das Romãs 2018

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

Nariz muito elegante na mistura de bagas vermelhas e pretas, perfume floral, forte impressão de frescura à qual se juntam as notas da barrica muito bem integrada, de ligeiro cacau, especiarias e uma envolvente de balsâmico fresco. Cheio de estilo na boca bem estruturada, textura complexa, grande vivacidade e acidez, fruta bem distribuída, tanino ainda jovem, vibrante, mas capaz de revestir o paladar. Talvez dos melhores em prova!

Consumo: 2022-2040

N.D. / 16°C

—

17,5

ALTAMENTE RECOMENDADO VINHOS

Ravasqueira Vinha das Romãs 2019

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz

O mais recente lançamento. Precisão, frescura de boa intensidade aromática. Ameixa preta, amora e groselha negras, elegância floral e sensações de barrica muito sofisticadas de avelã, fumado suave e mina de lápis. Suculento, estruturado e encorpado na boca embora se destaque pela finesse e precisão. Taninos densos, estruturados, com grão fino, bem difundidos pelo paladar. Tudo no sítio, antecipando que é vinho para envelhecer em cave por largos anos.

Consumo: 2022-2040

18,00€ / 16°C

BAYER
Melody®
WG
A sua referência Anti-Míldio
O seu Anti-Míldio de referência com tripla ação: preventiva, curativa e anti-esporulante!
cropscience.bayer.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Horta Osório

H.O. a outra faceta Menin

Cristiano Gomes, João Alves e Tiago Alves de Sousa

Haverá, certamente, ainda muita tinta para escrever a história de Rubens Menin e Cristiano Gomes nos vinhos do nosso país. Os dois empresários brasileiros estão a investir forte no Douro e só o tempo dirá até onde essa paixão os levará. Tem que haver ponderação, frieza e paciência, muita paciência. Cristiano, aliás, acentuou isso mesmo nas conversas que foi tendo durante a apresentação dos novos vinhos H.O. No vinho, muito, senão quase tudo, tem que ser perspetivado a longo prazo, por vezes em calendários de gerações, algo que para quem vem do ritmo do mundo financeiro pode tornar-se particularmente exigente.

As siglas da Horta Osório são um contraponto a Gouvinhas, no Cima Corgo, onde os vinhos Menin pretendem tornar-se ícones da região. Cristiano Gomes prefere chamar H.O "um complemento", na medida em que o berço é diferente e os objetivos a cumprir, também.

Aproveitando o balanço que a marca já possui no mercado, parte do portefólio mantém-se, a imagem foi renovada e trouxe para primeiro plano a data do histórico edificado (1791), granito raçudo, há ainda vinhos novos que resultam de um processo de escolha do que estava na adega.

Ao todo, a H.O congrega 55 hectares de vinhas, a maioria na Cumieira, totalizando uma generosa dezena de vinhas velhas. A exposição é muito voltada a nascente, o que reforça o restante contexto natural – a proximidade à Serra do Marão, a altitude, a frescura que se reconhece ao Baixo Corgo, o chão de xisto com alguns afloramentos graníticos.

O plantio é tradicional e, claro, não falta Sousão. No capítulo tinto, as Tourigas Nacional e Franca são igualmente apostas fortes, a par da misturada habitual nos vinhedos mais antigos. Nos brancos, Viosinho, Rabigato, Verdelho, Moscatel e Arinto constam das opções, sendo que a ideia passará por fazer do Arinto a coluna vertebral dos blends. Tiago Alves de Sousa, o enólogo consultor, sublinha tratar-se de uma das melhores castas brancas do país "e do mundo", elogiando-lhe a tensão e a frescura que aporta.

Por entre os vinhos apresentados, destaque para dois tintos bem distintos.

Achado 2018, que substitui o Grande Escolha, provém de um ano que começou seco e frio, de primavera chuvosa e com alguns episódios de escaldão no verão. Obtido a partir de bases que Tiago considerou "muito interessantes", tem na origem uma diversidade de parcelas de vinhas velhas, com cerca de 110 anos, a que se juntam Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, de solos xistosos e cotas que vão dos 250 aos 400 metros de altitude. Imperial, é um vinho que antecipa longa guarda.

Pontão 2017, nativo de um ano muito quente e seco, de baixíssima produção, já estava engarrafado pela família Horta Osório. Resulta maioritariamente da parcela Travessas, de exposição poente e a 350m de altitude. Concentrado, portentoso, tem músculo e nervo para evoluir longos anos.

Ambos estagiaram 18 meses em barricas de carvalho de 400 lts., tendo o Pontão resultado em 1.500 garrafas e o Achado em 1.016 exemplares.

Nas vinhas, que se reconhecem estar num estado muito bem cuidado, o curto prazo passará por um estudo aprofundado dos solos, de modo a perceber quais as castas que melhor se adaptarão em cada pedaço de terra.

Em simultâneo, os novos proprietários querem devolver o brilho ao edificado do séc. XVIII, tornando-o numa casa para receção de convidados, num local de convívio e de conversas, sem alojamento associado. Continuar a acarinhar o desporto equestre, outra das paixões dos Hora Osório, consta igualmente do caderno de encargos. A adega, impoluta e moderna, corresponde às necessidades.

Enquanto isso, a equipa vai trabalhando afincadamente no Cima Corgo, em Gouvinhas, a sede da operação Menin no Douro. A nova adega está em fase final de construção, os vinhos de topo continuam a ser preparados, a projeção de um hotel está a ser ponderada de forma minuciosa. É um futuro que se vai desenhando pelas mãos de Rubens Menin (investidor e sócio), Cristiano Gomes (sócio e administrador), Tiago Alves de Sousa (enólogo consultor), João Alves (diretor de produção) e Manuel Saldanha (enólogo residente).

H.O / MENIN WINE COMPANY
CAMINHO DE SÃO MARTINHO, CUMIEIRA
5030-077 SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
GERAL@MWC.WINE / T. +351 259 931 054

As siglas da Horta Osório são um contraponto a Gouvinhas, no Cima Corgo, onde os vinhos Menin pretendem tornar-se ícones da região. Cristiano Gomes prefere chamar H.O "um complemento".

A H.O congrega 55 hectares de vinhas, a maioria na Cumieira, totalizando uma generosa dezena de vinhas velhas. Exposição nascente, o que reforça o restante contexto natural – a proximidade à Serra do Marão, a altitude, a frescura que se reconhece ao Baixo Corgo.

18,5

Pontão 2017

Douro / Tinto / Menin Wine Company

Negro. As notas de bosque entrelaçam-se com as florais, há resina de pinheiro, vegetal seco, tomate e trufa. O equilíbrio é notável, sobretudo se atendermos ao gigante que é. Tem terrosidade, potência e um final interminável, com toque de tabaco. Vai certamente perdurar.

Consumo: 2022-2035

85,00 € / 16°C

—

18

H.O Achado 2018

Douro / Tinto / Menin Wine Company

Opaco. Nariz de trufa e chocolate negro, violeta e cogumelo, mirtilo e café. Imperial na demonstração da estrutura, de tanino portentoso, volume consistente e boa frescura geral. O final, de perfil mais vegetal, tem fibra e antecipa que também conseguirá evoluir com garbo.

Consumo: 2022-2035

45,00 € / 16°C

17

H.O Sousão 2018

Douro / Tinto / Menin Wine Company

Púrpura. Há bosque e cereja negra, pimento e carne maturada, pólvora e especiaria de barrica. Tem músculo para dar e vender, ADN vegetal vincado, final persistente e profundo. Só a garrafeira conseguirá domá-lo um pouco mais.

Consumo: 2022-2032

23,00 € / 16°C

—

17

H.O Reserva 2018

Douro / Tinto / Menin Wine Company

Rubi escuro. Notas de folhagem seca, fumo, caril, pimenta preta e tinta da china. Tanino altivo mas fresco, estrutura muito fluida, motor nervoso e volume convincente. O final é guerreiro e profundo, a garantir-se a mesas exigentes.

Consumo: 2022-2028

20,00 € / 16°C

16

H.O 2018

Douro / Tinto / Menin Wine Company

Rubi escuro. Florais de violeta, notas de chocolate negro, café e tostados de barrica. O tanino mostra-se, a boa acidez espevita-o, tem volume e final ligeiramente vegetal, com folhagem seca. Opção segura.

Consumo: 2022-2026

9,50 € / 16°C

—

16

H.O Touriga Nacional 2021

Douro / Rosé / Menin Wine Company

Cor salmão. Notas florais elegantes, apontamentos de romã e de cereja. Amplo e preciso, revela boa acidez e frescura gerais, tem corpo definido e termina com garra. Terá virtudes gastronómicas.

Consumo: 2022-2025

9,50 € / 11°C

16

H.O 2021

Douro / Branco / Menin Wine Company

Verde limão. Frescura nas notas de madressilva, limão, lima e pêssego. De acidez bem gizada, mostra volume consensual, exatidão enológica e final preciso. Versátil, conseguirá acompanhar várias propostas à mesa.

Consumo: 2022-2026

9,50 € / 11°C

—

15,5

H.O Moscatel Galego 2021

Douro / Branco / Menin Wine Company

Verde limão. Muito aromático, dos florais à líchia, da lima ao ananás. Leve e fácil de perceber, tem finura estrutural e acidez que o consegue espevitar. Acompanha conversas e gastronomia delicadas.

Consumo: 2022-2025

9,50 € / 11°C

EPAL®

THE PALLET SYSTEM.

SUSTENTÁVEL
CERTIFICADA
REUTILIZÁVEL
RECICLÁVEL

COM A EPAL A SUA MARCA LEVA **PALETES DE SEGURANÇA**

www.aimmp.pt
aimmp@aimmp.pt
223 394 200

EPAL® PORTUGAL

COMPETE 2020 Lisb@20^20 PORTUGAL 2020

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto Marc Barros / *notas de prova* José João Santos, Marc Barros e Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Casa da Passarella

Fugitivos de verão e outras novidades

Paulo Nunes

Em Vila Nova de Tazem, Gouveia, localizada a cerca de 700 metros de altitude do maciço granítico da Serra da Estrela, a Casa da Passarella guarda algumas das maiores coleções genéticas de castas autóctones do Dão e, bem assim, de práticas culturais que o enólogo Paulo Nunes preserva e estimula.

Com efeito, por motivo da apresentação de algumas novidades deste produtor com vista ao mercado estival que se aproxima, entre as quais o sublime Vinhas Centenárias 2017, Paulo Nunes relata como um processo de estudo de práticas ancestrais transformou o que foi, nas suas palavras, um "dano colateral", num dos vinhos mais emblemáticos da região: "A minha geração percebeu que o trabalho do enólogo não é tanto na adega, mas na vinha. A diferença está cada vez mais na matéria-prima", refere. Daí que a preservação das vinhas velhas, das castas autóctones e dos modelos de viticultura ancestrais seja essencial.

Num conjunto de quatro parcelas com mais de 100 anos, "descoberta" no meio de um silvado, foi feito um trabalho de recuperação de vinhas velhas que incluem, sobretudo, as castas Baga, Jaen, Tinta Carvalha e Tinta Amarela, para além de de 10% de castas brancas, misturadas mas catalogadas. "A minha intenção era, em 2011, trabalhar com os donos destas pequenas vinhas, aprender a viticultura feita pelos mais velhos, pois não era convencional ou fácil de entender para nós".

Este "dano colateral" resulta do processo de aprendizagem: "Queria aprender com estas pessoas, não fazer um vinho. O vinho foi um bónus", brinca. Paulo Nunes não conseguiu convencer os mais velhos das virtudes da viticultura dita convencional; mas o contrário aconteceu. E deu um exemplo: "A desfolha é importante na gestão da sebe, pois oferece maior ventilação e reduz a humidade nos cachos". Por outro lado, "o sol caleja a película e dá-lhe maior consistência, o que permite fazer macerações mais prolongadas e obter maior extração". Mas os 'anciãos' "disseram-me logo no primeiro ano para não tirar folha. E tenho feito desfolhas mais brandas em algumas castas que antes protegia". Isto porque "pretende-se um perfil de vinho fácil de beber ao fim de três ou quatro meses", o que não se consegue "com extrações longas ou taninos duros", conclui.

Com cerca de 70 hectares, a Casa da Passarella oferece vinhos que refletem o lado mais elegante e fresco do Dão, preservando a ancestralidade e património da região. Com a vantagem de durarem por muitos, muitos anos... E, para muito breve, serão apresentadas novidades na área do enoturismo.

CASA DA PASSARELLA
RUA SANTO AMARO, 3 / PASSARELA / 6290-093 LAGARINHOS
T.238 486 312 / E.INFO@CASADAPASSARELLA.PT

Paulo Nunes não conseguiu convencer os mais velhos das virtudes da viticultura dita convencional; mas o contrário aconteceu.

Os vinhos da Passarella refletem o lado mais elegante e fresco, genuíno e ancestral do Dão.

18,5 ALTAMENTE RECOMENDADO VINHOS

Casa da Passarella O Fugitivo Vinhas Centenárias 2017

Dão / Tinto / O Abrigo da Passarella

Cor cereja. Elegância, delicadeza e complexidade nas notas de fruto vermelho, cereja e ameixa preta. Algum floral branco, levemente herbáceo. Seco, tanino de qualidade, apesar da adstringência algo herbácea, bem suportada no aroma de boca e na estrutura. Um Dão de perfil clássico, extraordinária frescura de um ano tão quente, que vai perdurar.

Consumo: 2022-2032

28,30€ / 16°C

18,5 ALTAMENTE RECOMENDADO VINHOS

Casa da Passarella O Fugitivo Curtimenta 2019

Dão / Tinto / O Abrigo da Passarella

Laranja dourado. Inicialmente contido, evolui para aromas de fruto seco, citrinos doces, resina, cera de abelha, boa mineralidade na perceção de fósforo. Seco, belíssimo volume de boca, acidez vincada, estruturado. Final de bom comprimento, fresco e salivante. Muito versátil à mesa.

Consumo: 2022-2032

28,30€ / 11°C

18 ALTAMENTE RECOMENDADO VINHOS

Casa da Passarella O Fugitivo Bastardo 2020

Dão / Tinto / O Abrigo da Passarella

1,5 ha da casta. Tom aberto. Componente frutada evidente, fruta silvestre, bagas azuis, mas com carácter herbáceo, nuance de petróleo. Conjunto delicado mas com robustez. Bom volume e dimensão aromática no centro de boca, a acidez está no ponto, texturado, final médio mas muito gastronómico e seco.

Consumo: 2022-2029

28,30€ / 16°C

17,5 ALTAMENTE RECOMENDADO VINHOS

Casa da Passarella Abanico Reserva 2020

Dão / Branco / O Abrigo da Passarella

Vinha velha com Uva Cão, Terrantez e Bical, entre outras. Parte estagia sobre borras. Dourado. Aromas doces de fruta de polpa amarela e flores brancas. Belíssimo volume de boca, gordo, acidez bem integrada, estruturado e longo, de final salivante. 9.600 garrafas.

Consumo: 2022-2029

9,30€ / 11°C

16,5 BOA COMPRA VINHOS

Casa da Passarella A Descoberta 2021

Dão / Rosé / O Abrigo da Passarella

Touriga Nacional (que em parte passa pela madeira) e Tinta Roriz, fermentado em boca aberta com engaço. Salmão pálido. Fruto vermelho guloso, floral delicado, conjunto direto e fresco. Seco, texturado, acidez em equilíbrio e ligeiro amargor, com nuance tostada no fim de boca. 14.000 garrafas.

Consumo: 2022-2027

5,70€ / 11°C

Escolha Vidro.

CUIDAR DO PLANETA É UMA MISSÃO DE TODOS

GLOBAL - PRODUTOS DE EMBALAGEM, LDA
WWW.GLOBAL-EMBALAGEM.PT

global
produtos de embalagem

fotos Arquivo e D.R.

Quinta dos Carvalhais

Um vinho Único

O tinto Único é o topo de gama da Quinta dos Carvalhais. Situada no concelho de Mangualde e integrada na região vitivinícola do Dão, assume-se como a referência do "Novo Dão" e pioneira na vitivinicultura moderna desta região. Este Único, da colheita de 2017, é a quarta edição, sucedendo às colheitas de 2005, 2009 e 2015. Deste ano muito particular, de verão muito quente e seco e vindima muito antecipada, a três semanas antes do normal, resultou, talvez, na edição mais elegante e refinada deste vinho. Um autêntico vinho do Dão de memória clássica.

Para Beatriz Cabral de Almeida, enóloga responsável pelos vinhos da Quinta dos Carvalhais, este novo Único "reflete décadas de dedicação e saber da equipa de enologia e viticultura a esta região. Um vinho tinto fiel à personalidade do Dão, que expressa na perfeição o terroir da Quinta dos Carvalhais, tanto na cor como nos aromas". Feito com 60% Touriga Nacional, 20% field blend e 20% de Alfrocheiro, vinificado em inox, maloláctica em barrica. Estágio de dois anos com a Touriga Nacional permanecer em barricas novas enquanto o restante do lote foi amadurecido em barrica usada de 500 litros. Edição limitada de 3.136 garrafas

—

18

Único da Quinta dos Carvalhais 2017

Dão / Tinto / Quinta dos Carvalhais

A tonalidade rubi cintilante antecipa o requinte da prestação global do vinho. É um vinho de grande elegância aromática, com fruto de altíssima qualidade, notas florais a par de ervas aromáticas frescas e secas, chão de floresta e pinhal. Apesar da enorme estrutura, a boca é fina, sedosa e polida, fruta muito bem colocada, de prolongamento saboroso, longo e persistente, com tudo no lugar certo para beber desde já, embora continue a evoluir e a apurar por mais tempo. MM

Consumo: 2022-2035

100,00€ / 16°C

Geographic Wines

Os novos caminhos de Nuno Aguiar

Em poucos anos, Nuno Aguiar de Morais Vaz tornou-se dos mais ativos protagonistas de um circuito de nicho. A forma expansiva de estar e de comunicar e a proposta de vinhos menos óbvios ajudaram-no. Tem por bússola profissional Anselmo Mendes, com quem trabalhou, esteve na génese do projeto PBW – Portugal Boutique Winery ao qual esteve ligado durante seis anos, e agora está a lançar os Geographic Wines, ao lado da também enóloga Daniela Matias, ex-residente no projeto Villa Oeiras.

Vinhos do Douro, dos Vinhos Verdes, da Bairrada, em breve também de Trás-os-Montes, com três espumantes previstos no início do próximo ano e a ambição de alcançar 200.000 garrafas no médio prazo. Como o nome deixa adivinhar, a origem são diferentes lugares, de distintos fornecedores de uvas. Nuno e Daniela procuram expressar terroirs e entendimentos pessoais, sonhos e oportunidades, mano a mano.

—

17

Landcraft Sauvignon Blanc 2021

Bairrada / Branco / Geographic Wines Portugal

Amarelo, reflexos dourados. Notas de pimento verde e relva cortada, limão e maçã verde. Tenso e aguerrido, notavelmente salino, tem boa untuosidade, textura, final longo e de perfil gastronómico. Distinto, permite uma miríade de opções na mesa.

Consumo: 2022-2028

14,50 € / 11°C

Daniela Matias e Nuno Morais

Vinha da Peijona

O sonho em forma de vinho

Manuel Lopes, homem do Douro radicado no Luxemburgo, sempre teve o sonho de produzir um vinho na sua terra, em Covas do Douro. Em 2015, adquire uma parcela com 1,22 hectares, de seu nome Vinha da Peijona, situada a 410 metros de altitude, plantada com cepas de 80 anos orientadas a poente. Logo no ano seguinte, em 2016, com o apoio de seu irmão Luís Lopes na viticultura e Pedro Sequeira na enologia, surge o primeiro Vinha da Peijona, que tem na colheita de 2019 a quarta edição. É um vinho com o cunho do Douro, numa combinação de estrutura e concentração, equilibrada pela frescura e complexidade do local e da idade das vinhas. É elaborado com as castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Alicante Bouschet, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Touriga Nacional, pisadas em lagar e fermentadas em inox e seguido de 20 meses de estágio em barricas de 500 litros de carvalho francês.

–

17

Vinha da Peijona – Vinho de Parcela 2019

Douro / Tinto / Manuel José Dias Lopes

Púrpura intenso e cheio. Boa profundidade aromática, fruta de bagas negras (amora e groselha) e azuis (mirtilo) maduras, envolto por finos tostados e especiarias, com fundo a mina de lápis e grafite. Belo porte na boca, corpo moderado, seco, sólido no meio do palato, razoavelmente cheio, taninos bem integrados, atravessado por sensação de frescura que tudo une. Final a deixar boa lembrança. Prazer garantido com grelhados ou iguarias com molho. MM

Consumo: 2022-2028

28,00€ / 16°C

NATUS

O vinho que faz feliz Hamilton Reis

Ao fim de mais de 20 anos de trabalho no vinho, o enólogo Hamilton Reis, com percurso no projeto Cortes de Cima e ultimamente no Mouchão, materializa o sonho de criar um projeto a solo, o Natus. Tudo começa em 2008, no sopé sul da Serra do Mendro, na Vidigueira, com a aquisição de uma pequena parcela de terra, sujeita a 10 anos de estudos e revitalização do solo.

Aqui constrói a nova residência que acomoda a adega simples, de garagem, que conta com talhas muito antigas de puro barro alentejano. Em 2018, é plantada a vinha em moldes menos habituais à região. Castas tintas conduzidas num sistema de vaso alto e brancas num sistema de ramada, a dois metros de altura.

Hamilton tem por objetivo produzir vinhos de carácter, que transfiram para o copo "o clima de dias quentes e soalheiros, com noites varridas e brisas frias dos solos de xisto delgado de baixa fertilidade". Quer, também, que os seus vinhos sejam um retorno "a um Alentejo de tintos de cor aberta, com frescura e elegância e brancos untuosos e ricos".

O Natus tinto 2020 é o primeiro vinho, com 700 garrafas colocadas no mercado. Tem por base Trincadeira e Castelão, pisadas a pé durante dois dias, com fermentação espontânea em talhas de barro não revestido do séc. XIX, seguido de estágio de 12 meses em pipas centenárias de carvalho e castanho português.

–

17

Natus 2020

IVV / Tinto / Hamilton Reis

Cor moderada. O nariz é atraente e perfumado, mas sóbrio na expressão da fruta encarnada madura, envolta por ambiente de frescura balsâmica e sugestões de especiarias e ligeiro chão de floresta. Leveza e fluidez na boca, elegante, subtilmente concentrado no médio palato, taninos suaves e finos, estrutura bem delineada, precisão de fruta e muito prazenteira frescura geral. Tudo muito acessível, com personalidade e eminentemente gastronómico. Bela estreia! MM

Consumo: 2022-2027

28,00€ / 16°C

OFERTA

CAMINHOS CRUZADOS

O Novo Dão

ALMOÇO VÍNICO PARA 2 PESSOAS
JOGO DOS AROMAS

Tel. 232 940 195 // enoturismo@caminhoscruzados.net

Assine já!

12 EDIÇÕES POR APENAS **48,00€**

Assine a Revista de Vinhos pelo período de um ano e desfrute de um almoço vínico para 2 pessoas.

NÚMERO LIMITADO DE VOUCHERS.

Válido para assinaturas formalizadas até 30 de junho.
Reserva obrigatória, sujeita a disponibilidade e confirmação prévia, exceptuam-se datas festivas.

ENVIE PARA: VASP PREMIUM / LINHA DIRETA DE APOIO AO ASSINANTE: (+351) 214 337 036 / ASSINATURAS@VASP.PT
MLP - QUINTA DO GRAJAL - VENDA SECA, 2739-511 AGUALVA CACÉM

HORÁRIO DE ATENDIMENTO - LINHA DE APOIO AO CLIENTE
DIAS ÚTEIS: 9H-13H / 14H-18H

*SIM, desejo assinar a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho por **12 edições** no valor de **48,00€**.*
*Campanha exclusiva para uma **assinatura válida por 1 ano**, concretizada por débito direto em conta.*

ATENÇÃO: TODOS OS CAMPOS SÃO DE PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO, EM MAIÚSCULAS.

NOME COMPLETO

DATA DE NASCIMENTO / / MORADA

CÓD. POSTAL - LOCALIDADE TEL. TELEM.

E-MAIL Nº CONTRIBUINTE DESEJO FATURA

FORMA DE PAGAMENTO: DÉBITO DIRETO EM CONTA "AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO - EXMOS. SRS., POR DÉBITO DIRETO EM CONTA E ATRAVÉS DO NIB QUE INDICO ABAIXO, QUEIRAM PROCEDER AO PAGAMENTO DA MINHA SUBSCRIÇÃO DA REVISTA DE VINHOS - A ESSÊNCIA DO VINHO, A FAVOR DA VASP PREMIUM. A MINHA ASSINATURA RENOVAR-SE-Á AUTOMATICAMENTE ATÉ QUE VOS COMUNIQUE A MINHA INTENÇÃO DE NÃO RENOVAR". PAGAMENTO RECORRENTE.

AUTORIZAÇÃO DE DÉBITO DIRETO SEPA REFERÊNCIA DA AUTORIZAÇÃO (ADD) A COMPLETAR PELO CREDOR.

IBAN / Nº DE CONTA

BIC SWIFT

NOME DO TITULAR DATA / /

ASSINATURA

OFERTA A BENEFICIAR APÓS BOA COBRANÇA

OS DADOS RECOLHIDOS SÃO PROCESSADOS AUTOMATICAMENTE PELA VASP PREMIUM. DESTINAM-SE À GESTÃO DO SEU PEDIDO E À APRESENTAÇÃO DE FUTURAS PROPOSTAS DE CARIZ PROMOCIONAL.
O ACESSO AOS DADOS ESTÁ GARANTIDO ASSIM COMO A RESPETIVA OPOSIÇÃO E LIMITAÇÃO DE TRATAMENTO, PORTABILIDADE, RETIFICAÇÃO E ELIMINAÇÃO. O DIREITO DE APRESENTAR RECLAMAÇÕES TAMBÉM SE ENCONTRA CONSAGRADO.
AUTORIZO RECEBER RESPOSTAS COMERCIAIS DE OUTRAS ENTIDADES: SIM NÃO

*** PREÇO PARA PORTUGAL CONTINENTAL.**

GAS 0101

*Conheça os vinhos provados pelos nossos **especialistas.***

Nuno Guedes Vaz Pires
Diretor Revista de Vinhos

Alexandre Lalas
Crítico de vinhos e wine educator

António Lopes
Sommelier

Célia Lourenço
Crítica de vinhos e de gastronomia

Guilherme Corrêa
Sommelier

Igor Beron
Crítico de vinhos

José João Santos
Crítico de vinhos

Luís Costa
Redator Revista de Vinhos

Manuel Moreira
Sommelier e wine educator

Marc Barros
Editor Revista de Vinhos

Rodolfo Tristão
Sommelier

índice dos vinhos provados por regiões

pág. 146 ***Alentejo*** · 11 vinhos
pág. 148 ***Douro*** · 26 vinhos
pág. 152 ***Lisboa*** · 4 vinhos
pág. 152 ***Península de Setúbal*** · 2 vinho
pág. 152 ***Vinho do Porto*** · 2 vinhos
pág. 154 ***Vinho Verde*** · 5 vinhos
pág. 154 ***Vinhos Estrangeiros*** · 16 vinhos

classificação

A Revista de Vinhos utiliza a ficha de prova e parâmetros de avaliação da "Wine & Spirits Education Trust". Em prova cega, classifica os vinhos de zero a 20 valores, sendo que apenas publica avaliações de vinhos que atinjam mínimos de 13 pontos. Usa copos Riedel e os preços indicados são os recomendados pelo produtor. **"Altamente Recomendados"** são os vinhos mais surpreendentes; **"Boas Compras"**, os vinhos de melhor relação qualidade/preço. Cada nota de prova reflete a opinião da revista, estando identificada pelas iniciais do respetivo provador. Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da Revista de Vinhos, exerce o voto de qualidade na tomada de decisões.

Consulte os vinhos provados pelo nosso painel no portal **www.revistadevinhos.pt** e na aplicação para tablets e smartphones da nossa publicação.

0 – 12,5	13 – 14,5	15 – 16,5	17 – 18,5	19 – 20
não classificado	*médio*	*bom*	*superior*	*excelente*

ALENTEJO

17,5
Tricot 2017

Regional Alentejano / Tinto / Sandra Tavares & Susana Esteban

Rubi intenso. Desde o primeiro impacto, a fruta madura domina o perfil, da amora à cereja negra, e no entorno deste núcleo denso e quase compotado, algumas notas florais, de bosque e especiarias finas. A fruta doce inunda e reveste o palato, os taninos são dóceis, a acidez equilibrada, e o final é de boa e agradável persistência, com o álcool integrado. GC Consumo: 2022-2027

33,00€ / 16°C

17
Explicit Genuíno 2019

Regional Alentejano / Branco / Jorge Rosa Santos e Filhos

Amarelo limão. Aromas de flor branca, nêspera, barrica ainda evidente. Untuoso e quase glicerino, combina amplitude com boa acidez. Mostra também fumo, pimenta e final persistente. Merece tempo de espera para se libertar da madeira e, com isso, melhorar. JJS Consumo: 2022-2032

23,00€ / 11°C

17
Ravasqueira Reserva da Família 2020

Regional Alentejano / Tinto / Sociedade Agrícola D. Diniz - Monte da Ravasqueira

Rubi muito intenso. As notas mais herbáceas e especiadas sobrepõem-se à fruta, mais vermelha e madura. Na boca é firme, os taninos atacam a parte central da língua, a acidez é muito equilibrada, e o final confirma a qualidade, com muito boa expressão e persistência. Neste momento, precisa de decantação e pratos ricos e untuosos. GC Consumo: 2024-2032

15,00€ / 16°C

17
Vinhas das Romãs Blanc de Noirs 2021

Alentejo / Regional Alentejano / Branco / Sociedade Agrícola D. Diniz - Monte da Ravasqueira

Limão muito pálido. Muito fino nos aromas florais de madressilva e outras flores brancas, toranja e matiz de frutas silvestres vermelhas. Na boca é igualmente interessante, com boa textura, acidez acutilante a cortar a fruta, e novamente um floral intenso e sedutor a dominar no contexto aromático. O final é médio e perfumado. GC Consumo: 2022-2024

16,00€ / 11°C

16,5
Esporão 2020

Regional Alentejano / Tinto / Esporão

Rubi escuro. Notas de pimento e cereja negra, mirtilo e folhagem seca. Austero, tem solidez de tanino, volume no ponto, equilíbrio geral. O final alia o fruto escuro e as nuances mais vegetais. Para a mesa. NGVP Consumo: 2022-2028

10,00€ / 16°C

16,5
Malandra Petit Verdot 2019

Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Ajuda Nova

Rubi. Notas de algum vegetal e pimento, azeitona e folhagem seca. Aguerrido, tem acidez que provoca salivação, tanino fresco e de perfil vegetal, volume no ponto. Termina tenso, com folha de tabaco. Dá luta. JJS Consumo: 2022-2028

9,90€ / 16°C

16
Divor 2020

Regional Alentejano / Branco / Aromas do Sul

Dourado. Notas elegantes de flor, lima, nêspera e pimenta branca. Mostra boa dimensão, acidez exata, corpo definido, final bom e equilibrado. Muito bem elaborado. JJS Consumo: 2022-2026

3,85€ / 11°C

16
Divor 2019

Alentejo / Regional Alentejano / Tinto / Aromas do Sul

Rubi. Notas de ameixa e cereja maduras, alguma especiaria e chocolate negro. Tanino sedoso, bom volume e final cheio de sabor. O perfil é bem apelativo. JJS Consumo: 2022-2025

3,85€ / 16°C

16
Malandra Reserva 2019

Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Ajuda Nova

Rubi escuro. Notas de cedro e de pimento, grão de café e vegetal seco. Tanino sólido, muita potência geral, perceção de volume elevado, final persistente e de impacto forte. Apimentado. JJS Consumo: 2022-2028

9,49€ / 16°C

16
Monte da Caçada Syrah 2020

Regional Alentejano / Tinto / Casa Santos Lima

Doçura de frutos negros em compota, chocolate e violetas recém colhidas. É frutado, com leve toque de pimenta. Taninos e textura que mostram o lado da maciez. IB Consumo: 2022-2026

8,20€ / 16°C

15,5
Malandra Touriga Nacional 2019

Regional Alentejano / Tinto / Herdade da Ajuda Nova

Rubi. Algum floral e groselha escura, toque ligeiro de chocolate. Tanino redondo, estrutura plana, bom volume, final sem segredos. Para mesas do quotidiano. JJS Consumo: 2022-2026

9,90€ / 16°C

WORKSHOP
O que realmente sabes sobre VINHOS VERDES?

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Grandes Vinhos Europeus

COMBINAM NOVAS IDEIAS COM GRANDES TRADIÇÕES!

2 JUNHO
(RESERVADO A CONVIDADOS)

LISBOA 16H00 - 18H00
Cervejaria Ribadouro
(Avenida da Liberdade 155)

3 JUNHO
(RESERVADO A ALUNOS/SÓCIOS)

LISBOA 10H00 - 12H00
AEP – Associação dos Escanções de Portugal
(Avenida Almirante Reis 58)

4 JUNHO

SANTARÉM 10H00 - 12H00
Restaurante Dois Petiscos
(R. Cidade da Covilhã 5 - acesso largo Dr. Francisco Soveral)

CHARNECA DA CAPARICA 16H00 - 18H00
Aroeira Lisbon Hotel Sea & Golf
(Av. Pinhal da Aroeira 1, Herdade da Aroeira)

18 JUNHO

AVEIRO 15H00 - 17H00
Restaurante Salpoente
(Rua Canal de S. Roque 83)

20 JUNHO

PORTO 10H00 - 12H00
Jardins da Casa dos Vinhos Verdes (R. da Restauração 318)

25 JUNHO

SETÚBAL 15H00 - 17H00
Bar e Tapas Beco da Ribeira
(Beco da Ribeira 4)

9 JULHO

PORTO 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Rua das Flores 2-12)

LISBOA 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Terreiro do Paço, Ala Poente)

16 JULHO

LISBOA 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Terreiro do Paço, Ala Poente)

16 JULHO

SINTRA 16H00 - 18H00
Restaurante e Wine Bar Incomum By Luis Santos
(Rua Dr. Alfredo da Costa, 22)

18 JULHO

PORTO 18H30 - 20H30
Jardins da Casa do Vinho Verde
(R. da Restauração 318)

ENTRADA GRATUITA
MAS DE INSCRIÇÃO PRÉVIA OBRIGATÓRIA
(SUJEITA A NÚMERO DE LUGARES LIMITADO).

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÃO
PROVASVINHOSVERDES@GMAIL.COM
(INDICANDO NOME, TELEFONE, EMAIL E AÇÃO EM QUE SE INSCREVE)

Disclaimer: Financiado pela União Europeia. No entanto, os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Investigação (REA). Nem a União Europeia nem a autoridade que concede a subvenção podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

VINHO VERDE

AVIVE Verona Wines Association

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

DOURO

18

Quinta da Romaneira Reserva 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi. Aromas de fruta preta e vermelha, madeira na dose certa. Por detrás das notas de cedro despontam pimenta preta e demais especiarias. Boca de grande nível, com equilíbrio, "finesse" e elegância. Taninos de fino recorte, acidez no ponto. MM/LC Consumo: 2022-2032 / 50,00€ / 16°C

17,5

Bota Velha Field Blend Reserva 2019

Douro / Branco / João Silva e Sousa

Pêra e melão verde, com notas também de relva fresca e alguma mineralidade ao fundo. Na boca tem boa riqueza de fruta, de ácidos e sais. O final é de média duração, sempre para o lado desta fruta no ponto certo da madurez, crocante, perfumada e ácida. GC Consumo: 2022-2027

15,00€ / 11°C

17,5

Portal Late Harvest 2016

Douro / Colheita Tardia / Quinta do Portal

Dourado. Aromas ricos e complexos de fruta cristalizada, citrino maduro, pêssego, algum musgo. A doçura gulosa empresta volume de boca, bem amparada pela acidez viva. Fruta passificada no final longo. MB Consumo: 2022-2032

15,00€ / 14°C

17,5

Quinta da Romaneira Apontador Syrah 2019

Regional Duriense / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi opaco. Aromas de bosque intensos a envolver notas frutadas de amora madura, groselhas pretas e mirtilos em fundo de cacau e chocolate. Na boca é sedoso e envolvente, encorpado e volumoso. MM/LC Consumo: 2022-2030

45,00€ / 16°C

17,5

Quinta da Romaneira Belveder Petit Verdot 2019

Douro / Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi intenso e brilhante. Aromas de pinhal com imensa fruta silvestre, também amoras e groselhas pretas, algumas notas herbáceas e bergamota. Acidez de grande nível, taninos monumentais. MM/LC Consumo: 2022-2030

27,00€ / 16°C

17,5

Quinta da Romaneira Carrapata Touriga Francesa 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi denso e profundo. Ligeiro fumado a envolver notas de fruta preta, esteva, flores silvestres e vapor de café. Na boca mostra nervo, travo vegetal, boa acidez a dar frescura, enorme estrutura, taninos pujantes. Final longo e persistente. MM/LC Consumo: 2022-2032 / 45,00€ / 16°C

17,5

Quinta da Romaneira Malhadal Syrah 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Aromas complexos a fruta negra, especiaria vermelha, cacau e grãos de café. A boca exprime um equilíbrio interessante entre o binómio volume/estrutura e frescura/elegância, com tanino de fino recorte e bela acidez. MM/LC Consumo: 2022-2028

27,00€ / 16°C

17,5

Quinta da Romaneira Pulga 2021

Douro / Branco / Quinta da Romaneira

Notas de madeira envolvem aromas frutados de ameixa branca, maçã e cítrico doce. Na boca mostra toda a sua expressão e complexidade, leve tanino, travo herbáceo, frescura e persistência. MM/LC Consumo: 2022-2030

35,00€ / 11°C

17,5

Quinta do Portal Reserva 2019

Douro / Douro / Tinto / Quinta do Portal

Rubi intenso. Para além da fruta negra do Douro, traz notas mais silvestres e terrosas, madeira muito integrada. Corpo sustentado por taninos firmes e maduros, álcool generoso, bom recheio no meio-de-boca e um final de óptima persistência, com fruta precisa, flores vermelhas e especiarias. GC Consumo: 2022-2031

14,50€ / 16°C

17

Portal Colheita 2019

Douro / Tinto / Quinta do Portal

Rubi intenso. Muito fino e elegante na expressão da fruta vermelha silvestre, macerada com rosas, violetas e pimenta preta. A madeira é muito subtil. A boca é de média compleição, mas nem por isso menos intensa em sabor. Ttaninos ainda levemente adstringentes sugerem uma guarda de médio-prazo. Final de boa persistência, com o álcool muito integrado. GC Consumo: 2022-2029

8,00€ / 16°C

17

Quinta da Côrte 2017

Douro / Tinto / Quinta da Côrte

Rubi escuro. Notas de ameixa e groselha negras, mentolados e chocolate, algum floral silvestre. Tanino polido, boa dimensão estrutural, final largo, de toques vegetais e grão de café. Tem nervo. NGVP Consumo: 2022-2027 / 55,00€ / 16°C

17

Quinta da Romaneira Liceira Tinto Cão 2018

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi. Aromas de bosque envolvem notas de fruta preta e azulada, bergamota, caruma e casca de pinheiro. Na boca mostra elegância, tanino fino e sofisticado, acidez de bom nível, final longo e persistente. MM/LC Consumo: 2022-2028

32,00€ / 16°C

UVVA

UNIVERSO DO VINHO VERDE AMARANTE

17 JUNHO A 19 2022

PROVAS DE VINHO SHOWCOOKINGS DEGUSTAÇÕES

17 JUN. / SEX

CONVERSAS SOBRE O VINHO

19:30 / ESPUMANTES E PÉT-NATS: CELEBRAR A VIDA COM BORBULHAS!

22:00 / AVESSO: O QUE SABEMOS SOBRE ESTA GRANDE CASTA?

SHOWCOOKING

21:00 / CHEF FRANCISCO GOMES

DJ E LIVE PERFORMANCES

18 JUN. / SAB

PRÉMIOS UVVA

18:00 / DIVULGAÇÃO E ENTREGA DE PRÉMIOS

CONVERSAS SOBRE O VINHO

19:30 / VERDES QUE SÃO BIO. CONSEGUE DISTINGUIR OS BIOLÓGICOS?

22:00 / VERDES GASTRONÓMICOS: COMO OS LEVAR À MESA?

SHOWCOOKING

21:00 / CHEF ANTÓNIO LOUREIRO * MICHELIN

DJ E LIVE PERFORMANCES

19 JUN. / DOM

CONVERSAS SOBRE O VINHO

18:30 / AVESSO VS. AZAL: A BATALHA FINAL!

SHOWCOOKING

19:30 / CHEF VITOR MATOS * MICHELIN

DJ E LIVE PERFORMANCES

AMARANTE

CLAUSTRO DO CONVENTO DE **SÃO GONÇALO**

TRIBUTO A ANTÓNIO DO LAGO CERQUEIRA

HORÁRIOS 17 JUN SEX + 18 JUN SÁB EVENTO 17h - 24h / ESPAÇO LOUNGE 17h - 02h // 19 JUN DOM EVENTO + ESPAÇO LOUNGE 17h - 22h

BILHETE DE ENTRADA: 5 € COM OFERTA DE COPO OFICIAL, PORTA-COPOS E DE VOUCHER DE 2,5€ EM COMPRA DE VINHO.

AMARANTE

INVEST AMARANTE

Organização: ESSÊNCIA DO VINHO

Revista Oficial: REVISTA DE VINHOS A ESSÊNCIA DO VINHO

Apoio: VINHO VERDE

Parceria Estratégica: ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DO PORTO E NORTE · DOLMEN · CÍRCULO LAGO CERQUEIRA

17

Quinta da Romaneira Reserva 2021

Douro / Branco / Quinta da Romaneira

Amarelo Brilhante. Aromas de fruta de polpa branca e amarela, flores brancas, vagem de baunilha, notas da madeira ainda muito presentes. Boca com estrutura, volume, dimensão e untuosidade. acidez irrepreensível. MM/LC Consumo: 2022-2028

16,00€ / 11°C

17

Remisi'us Grande Reserva 2019

Douro / Tinto / Valley

Rubi denso. Frutos vermelhos silvestres, bagas pretas, profusão de herbáceos, alguns balsâmicos, coco, caramelo. Seco, amplo, tanino suave, acidez bem doseada, algum chocolate. Termina fresco e redondo, um vinho de prazer que irá evoluir. MB Consumo: 2022-2032 / 18,00€ / 16°C

17

Séries Real Companhia Velha Donzelinho 2019

Douro / Branco / Real Companhia Velha

Aromas mais escondidos, delicado na toada a limão, floral, jasmim e um fundo a pedra lascada. Na boca mostra uma certa suculência de fruta e vivacidade, limão, toranja e alusões a querosene. MM Consumo: 2022-2036 / 20,00€ / 11°C

17

Séries Real Companhia Velha Gouvães 2018

Douro / Branco / Real Companhia Velha

Diminuta a intensidade de aroma, mas rica na largura e complexidade. Fruta de caroço, alperce e nêspera, com tostados e leve biscoito. Corpo médio, bem estruturado, atraente na fruta de caroço, citrinos suculentos e com acidez fresca. Fecha o final com nota salina e farinha de concha. MM Consumo: 2022-2028 / N/A / 11°C

17

Séries Real Companhia Velha Rufete 2017

Douro / Tinto / Real Companhia Velha

No aroma as bagas silvestres, framboesa, romãs e amoras selvagem e seu arbusto. fundem-se com notas a pimentas, branca e rosa. O paladar é saboroso, elegante e macio, cresce pela frescura e impulso de taninos finos e tensos, mas suaves. A beber já, mas ainda suportará tempo em garrafa. MM Consumo: 2022-2028

20,00€ / 16°C

17

Séries Real Companhia Velha Samarrinho 2019

Douro / Branco / Real Companhia Velha

Prova em primeur. Boa intensidade de aroma, perfil de frescura, perfumado pela folha de limoeiro, acácia e ananás verde e ameixa. O corpo é moderado, ampliado por frescura cristalina que equilibra a boa e deliciosa suculência. Fruta de caroço prominente no final distintivo tal como a nuance mineral. Promete! MM Consumo: 2022-2028

N/A / 11°C

17

Séries Real Companhia Velha Tinta Amarela 2017

Douro / Tinto / Real Companhia Velha

Em grande estilo no aroma, rico de sensações de fruta, amora e groselha, frescura floral e de ervas aromáticas em harmonia com cardamomo, cravinho e alcaçuz. Corpo moderado, paladar suculento e aveludado com modulações de fruta e frescura e um final muito bem composto e persistente. MM Consumo: 2022-2028

20,00€ / 16°C

16,5

Côrte 2021

Douro / Branco / Quinta da Côrte

Amarelo palha. Florais de mato, lima, ameixa e raspas de laranja como bússolas aromáticas. Acidez vincada, volume no ponto, final apto para mais-valias à mesa. NGVP Consumo: 2022-2026 / 18,80€ / 11°C

16,5

Quinta da Romaneira 2021

Douro / Rosé / Quinta da Romaneira

Casca de cebola. Aromas de groselha, bagos de romã e framboesa com apontamentos de tomilho e hortelã. Na boca é leve, fresco e delicado, com acidez contida e leve rasto de doçura. MM/LC Consumo: 2022-2024 / 14,00€ / 11°C

16,5

Quinta da Romaneira Dona Clara 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Esteva, aromas de pinhal e notas balsâmicas. Na boca mostra estrutura e profundidade, taninos redondos, alegre travo vegetal e acidez correta. Um tinto sem arestas, dotado de bom balanço. MM/LC Consumo: 2022-2026 / 22,00€ / 16°C

16,5

Quinta da Romaneira Gouveio 2021

Douro / Branco / Quinta da Romaneira

Suave tonalidade amarela. Aromas frescos e cítricos com notas de maçã verde, ananás, raspa de limão e tomilho. Boca no mesmo perfil, com imensa frescura e mineralidade, num registo de grande equilíbrio, elegância e delicadeza. Acidez muito boa. Agradável travo herbáceo. MM/LC Consumo: 2022-2026

15,00€ / 11°C

RIEDEL BAR
DRINK SPECIFIC GLASSWARE
MAIS ESPAÇO PARA MAIS PRAZER
RIEDEL DOUBLE ROCKS
Criado especificamente para cocktails e espirituosos servidos com cubos de gelo de maiores dimensões.
COCKBURN'S
PORT
RUBY SOHO
NOVIDADE
DOUBLE ROCKS
RIEDEL BAR AMBASSADORS
NELSON DE MATOS & CARLOS SANTIAGO
DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS | WWW.PORTFOLIOVINHOS.PT | SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
RIEDELPARTNER.PORTUGAL
RIEDELPARTNER_PORTUGAL

16,5

Séries Real Companhia Velha Bastardo 2017

Douro / Tinto / Real Companhia Velha

Groselha, morango seco, notas florais delicadas e folhagem seca. Mostra subtileza e envolvência na boca de corpo moderado, vivo de sabor, fluido nos taninos finos, estreitos, mas aveludados. MM Consumo: 2022-2026 / 20,00€ / 16°C

16

Sino da Romaneira 2019

Douro / Tinto / Quinta da Romaneira

Rubi. Nariz com fruta silvestre, aromas de bosque e flores azuis. Na boca é sedoso e equilibrado, com taninos finos e polidos e acidez discreta. Um vinho sério e muito agradável, capaz de grandes consensos. MM/LC Consumo: 2022-2025

13,00€ / 16°C

15,5

Barão da Várzea do Douro 2020

Douro / Rosé / Sociedade Agrícola Casa de Vila Nova

Cor salmão. Florais seguidos de notas de cereja vermelha, morango e groselha. Amplo, firme, com perceção ligeira de tanino, final especiado e salgado. Pronto para refeições. JJS Consumo: 2022-2023

8,99€ / 11°C

LISBOA

ALTAMENTE RECOMENDADO VISHOS

17,5

Lés a Lés Medieval de Ourém 2020

Encostas d'Aires / Tinto / Wine Attitude

Rubi translúcido. Nariz que parece estar ainda em vindima. Notas de morango, cereja vermelha, engaço, hortelã e pimento. Tanino fino, estrutura levíssima, muito boa acidez, algum salino na projeção final. JJS Consumo: 2022-2026

23,50€ / 16°C

17

Lés a Lés Arinto de Pedra e Cal 2019

Bucelas / Branco / Wine Attitude

Dourado. Notas de flor branca, limão, raspas de lima e fumo. Tenso, salino e de acidez salivante, assume um perfil oxidativo delicioso, que o projeta para um final vibrante, com notas de amêndoa torrada. JJS Consumo: 2022-2030

15,50€ / 11°C

16,5

BOA COMPRA VISHOS

Morgado de Bucelas Arinto 2020

Bucelas / Branco / Sociedade Agrícola Boas Quintas

O nariz é exuberante na lima e limão, na lima da Pérsia e na toranja, além de um sopro de brisa marinha e pó de giz. Na boca o vinho tem textura, densidade de fruta e uma bela acidez que não é cortante, mas com eletricidade para manter a fruta acesa até o final. GC Consumo: 2022-2026

6,59€ / 11°C

15,5

Casa Santos Lima Pinot Noir 2020

Regional Lisboa / Tinto / Casa Santos Lima

Rubi aberto na cor. Expõe aromas de anis, pinheiro, zimbro e frutas vermelhas frescas. Na boca textura sedosa, médio corpo, e apresenta mais fruta que o nariz. Morangos e um toque de especiaria doce. Taninos muito bem integrados e finos. IB Consumo: 2022-2024

12,15€ / 16°C

PENÍNSULA DE SETÚBAL

16

Bacalhôa Vinha dos Frades Roxo 2020

Regional Península de Setúbal / Rosé / Bacalhôa - Vinhos de Portugal

Cor salmão. Notas florais delicadas, complementos de cereja vermelha e algum vegetal. Amplo, levemente especiado, tem bom volume e termina saltitão. JJS Consumo: 2022-2023 / 9,90€ / 11°C

VINHO DO PORTO

17

Quinta da Romaneira Porto Tawny 10 anos

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta da Romaneira

Fruta vermelha confitada, nozes e notas de mel, tâmara e figos. Na boca é rico de sabores, aveludado, balanço de doçura, fundo de frescura, final longo com fruto, especiarias e subtil torrefação. MM Consumo: 2022-2029 / 23,00€ / 14°C

BEM-VINDOS,
AMANTES DE CARNE

O único forno de última geração capaz de **grelhar o melhor bife da sua vida.**

TEKA

16,5
Quinta da Côrte Porto LBV 2016
Vinho do Porto / Fortificado / Quinta da Côrte

Rubi. Algum floral seguido de apontamentos de bombom e licor de cereja. Fácil de se gostar, tem fluidez e doçura, aguardente integrada, equilíbrio entre fruto e chocolate, final redondo e de prazer. Para apreciar desde já. NGVP Consumo: 2022-2026
28,50€ / 14°C

VINHO VERDE

17
Casa de Vilacetinho Avesso Grande Reserva 2017
Vinho Verde / Branco / Casa de Vilacetinho

Dourado brilhante. Fruta citrina fresca e confitada, ervas aromáticas, mel de acácia, granito molhado e um leve sopro de querosene. Entra na boca com gordura, fruta vibrante, nobre tensão mineral e um toque granítico quase salino. GC Consumo: 2022-2029 / 29,00€ / 11°C

17
Casa de Vilacetinho Avesso & Alvarinho Superior 2021
Vinho Verde / Branco / Casa de Vilacetinho

Limão intenso. Delicado no nariz, com notas de citrinos e flores, além de pêra e um toque mineral. Na boca a fruta é um pouco mais exuberante, aparecem notas de mel, bem carregadas pela acidez pontiaguda. Boa persistência e tipicidade. GC Consumo: 2022-2026 / 19,99€ / 11°C

17
Casa de Vilacetinho Avesso Superior 2020
Vinho Verde / Branco / Casa de Vilacetinho

Frutas citrinas e de pomar maduras, flores do campo, ervas espontâneas e mel. Untuoso na textura, o lado da fruta muita madura é bem equilibrado pela acidez e sapidez do vinho. GC Consumo: 2022-2026
10,99€ / 11°C

17
Soalheiro Alvarinho 2021
Vinho Verde / Vinho Verde / Branco / Vinusoalleirus

Verde limão. Sincero nas notas de flor de laranjeira, lima, líchia e pétalas de rosa. Equilibrado pela acidez, mostra volume preciso e uma saborosa untuosidade. O final é rico e bondoso, de um certo modo até viciante. JJS Consumo: 2022-2032 / 11,00€ / 11°C

15,5
Adega Coop Ponte da Barca Loureiro Premium 2021
Vinho Verde / Branco / Adega Coop. Ponte da Barca e Arcos de Valdevez

Verde limão. Muito floral e frutado, de apelo imediato. Relva cortada, flor de laranjeira, lima, maçã verde e toranja. Fresco, solto, leve, suave, no ponto para o verão. JJS Consumo: 2022-2023
4,25€ / 11°C

VINHOS ESTRANGEIROS

AUSTRÁLIA

18
Bin 389 Cabernet Shiraz 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Forte dimensão mineral, floresta e fina torrefação. Profundo e cativante no sabor. Estrutura elevada, talhada por muitos e sedosos taninos, tem concentração e uma acidez brilhante a correr em fundo. Consumo: 2022-2040
65,00€ / 16°C

18
RWT Bin 798 Barossa Valley Shiraz 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Fruta e floral intercalado com ervas aromáticas. Na boca o discurso é seguro, firme, sólido. Opulento, mas sem peso, fruta de qualidade, taninos imensos, de grão fino. Forte impacto na profundidade e persistência. MM Consumo: 2025-2045
106,00€ / 16°C

17,5
Bin 150 Marananga Shiraz 2019
Austrália /Tinto / Penfolds

Mirtilo e amora, fruta cristalizada seguida de especiarias torradas, café e caramelo de manteiga, massapão e fundo mentolado. Estrutura alta, taninos musculados e com garra, acidez suficiente nos equilíbrios, dotado de ilustre amplitude e carácter. MM Consumo: 2022-2035 / 60,00€ / 16°C

17,5
Bin 407 Cabernet Sauvignon 2019
Austrália /Tinto / Penfolds

Cedro, camurça e especiarias a evoluir no copo culminando em tons próximo de mentolados e alecrim seco. Boca sublime no binómio concentração e elegância. Fruta primorosa, taninos firmes, bem apertados, a esculpir estrutura de classe. Acidez delicada ao mesmo tempo insinuante. MM Consumo: 2022-2035
87,00€ / 16°C

17
Bin 128 Coonawarra Shiraz 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Fruta madura de qualidade no aroma envolto em tons balsâmicos, anis e alcaçuz, mentolados e chocolate negro. Palato bondoso de fruta com taninos sumarentos, mas firmes e texturados. A frescura é sentida em todo o momento. MM Consumo: 2022-2028
43,00€ / 16°C

17
Bin 138 Barossa Valley 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Fruta vermelha e negra madura no ponto, ligada com especiarias, alcaçuz tostados e caramelo de chocolate. Boca de médio porte, estrutura fluida e fresca, taninos vivos e polidos. Bebe-se com facilidade incrível. MM Consumo: 2022-2028
30,00€ / 16°C

MISTOLIN Pro

BIOCIDAS REGISTADOS NA DGAV

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS DE HIGIENIZAÇÃO

CLEAN ZONE

www.mistolinpro.com

Líder português de soluções integradas de higiene para a área profissional.

17
Bin 28 Shiraz 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Nariz bem clássico de Shiraz australiano.
O corpo é generoso e vertical, tanino largo e com algum musculo, equilíbrio sob resguardo da acidez e do bem repleto médio palato. Final longo, persistente, com destaque a notas de tabaco e torrefação de café e chocolate. MM Consumo: 2022-2030
36,00€ / 16°C

17
Bin 311 Chardonnay 2020
Austrália / Branco / Penfolds

A precisão e a frescura fundada nos cítricos (lima e limão), acácia e toque de pêssego, caju e ligeiro nougat da barrica bem ligada. Intenso de sabor, vertical, sob directriz salivante da tensão cítrica, refrescante, de textura envolvente e persistente. Um branco que dá muito prazer. MM Consumo: 2022-2026 / 36,00€ / 11°C

18,5
Bin 707 Cabernet Sauvignon 2019
Austrália / Tinto / Penfolds

Groselha preta, cassis, floral seco, fundo balsâmico fresco de cedro, folha de tabaco seguida de alcaçuz, mina de lápis, acabando no chocolate preto, café. Percebe-se grande e cuidada extração, mais refinamento do que poder e concentração. Taninos expressivos, firmes e de fino recorte e acidez bem percebida. MM Consumo: 2025-2045 / 535,00€ / 16°C

ESPANHA

16
Juvé & Camps Milesimé Reserva Chardonnay 2017
Cava / Cava / Juvé & Camps

Amarelo intenso. Aromas muito expressivos de natureza trepénica, com destaque para intenso floral e cítrico doce. Espumante cremoso de mousse delicada, com fundo lácteo, deixa na boca sensação de média/baixa acidez. Mas nem por isso perde frescura, equilíbrio e profundidade no fim de boca. LC Consumo: 2022-2027 / 22,45€ / 8°C

18
Zarate Tras da Viña 2014
Rias Baixas / Branco / Eulogio Pomares Zárate e Hijos

Dourado, reflexos âmbar. Florais campestres, líchia, toranja, melaço, torrados, cera de abelha e perceção mineral. Glicerino, tem na profundidade da acidez o motor que o mantém vibrante ao longo da prova. Finaliza bem, persistente e distinto, a mostrar que o tempo o beneficiou. JJS / NGVP Consumo: 2022-2026
28,06€ / 11°C

FRANÇA

18
Champagne Collet Brut Vintage Collection Privee 2008
Champagne / Champanhe / Champagne Collet

Amarelo brilhante. Mousse viva e abundante, bolha fina, persistente. Aromas complexos de panificação, levedura, notas de fruto seco, citrino maduro, algum floral. Seco, acidez integrada, bolha cremosa, que se desfaz com suavidade. Bom volume, mineral e delicado. MB Consumo: 2022-2028
61,15€ / 8°C

17,5
Champagne Mailly Grand Cru Extra Brut Milléssimé 2014
Champagne / Champanhe / Champagne Mailly

Bolha fina, aromático, notas frutadas ligeiras, aparecendo notas de evolução, a lembrar brioche, tostado e ligeiro fumado. Seco, acidez e mousse presentes, frutado e alguma evolução. Bom corpo, envolvente e final persistente. RT Consumo: 2022-2028
59,00€ / 8°C

16,5
Joseph Mellot Les Collinettes 2020
França / Sancerre / Branco / Joseph Mellot

Notas de relva cortada, limão, lima, maçã e um lado apimentado, que logo se confirma na prova. Espevitado e saltitão, tem grande volume, é especiado e mostra pendor gastronómico. Termina persistente. JJS/NGVP Consumo: 2022-2026
21,00€ / 11°C

18,5
Ampio delle Mortelle 2017
Toscana / Tinto / Marchesi Antinori

Rubi escuro. Toques de café e cereja negra, mirtilo, eucalipto e pimenta. Aveludado, mostra tensão na estrutura, bom volume, tanino enquadrado e ligeiro picante no prolongamento final. Folhagem seca e fumo de charuto. JJS/ NGVP Consumo: 2022-2035 / 195,00€ / 16°C

UCRÂNIA

16,5
Shabo Cabernet Grande Reserve 2013
Odessa / Tinto / LLC – Shabo

Granada. O couro da evolução integra-se em notas de cedro e balsâmicos, pimento, erva seca e fósforo. O perfil é quente mas o tanino surge fresco, tem boa acidez, dimensão estrutural e prolongamento correto. JJS Consumo: 2022-2023
29,00€ / 16°C

ERRATA / Por lapso, na página 138 da edição 390, trocamos as imagens das garrafas dos vinhos Parágrafo Estoiro Grande Reserva 2017 pela do Estoiro Vinhas Antigas Reserva 2017, do produtor Ementa do Produtor. De igual modo, na página 146, trocamos as imagens das garrafas dos vinhos ASF Aníbal da Silva Freitas Reserva 2018 pela do vinho ASF Aníbal da Silva Freitas 2019, do produtor Fernão Pó Adega. Aos visados e aos leitores, as nossas desculpas.

RENASCE UMA **ESTRELA**

O novo Mercedes-AMG SL.

SL 55: [WLTP] Consumo combinado l/100km: 13,0-12,2. Emissões combinadas g/km: 294-277

Nasamotor

Porto - Estrada da Circunvalação nº 11124
V.N.Gaia - Av. Infante D. Henrique, nº 476
S.Mª.Feira - Z. Ind. do Roligo, Lote nº 36 Ap. 146

800 910 018
www.nasamotor.pt

Seja responsável. Beba com moderação.

1968 SOVIBOR
SOCIEDADE DE VINHOS
DE BORBA, PORTUGAL

MAMORÉ DE BORBA
MAMORÉ DE BORBA

#PaixãoporBorba
WWW.SOVIBOR.COM

RUA DE S. BARTOLOMEU, 48
7150 – 162 BORBA
GERAL@SOVIBOR.PT

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

DIREÇÃO EDITORIAL

diretor Nuno Guedes Vaz Pires
nunopires@essenciadovinho.com

direção de conteúdos José João Santos
josejoaosantos@essenciadovinho.com

editor Marc Barros
marcbarros@essenciadovinho.com

REDAÇÃO

Alexandre Lalas (*Brasil*)
Célia Lourenço
Fátima Iken
Guilherme Corrêa
Luís Alves
Luís Costa
Manuel Moreira
Miguel Icassatti (*Brasil*)
Miguel Pires

CRONISTAS

Carlos Maribona (*Espanha*)
Debra Meiburg MW (*Ásia*)
Duarte Calvão
Jancis Robinson MW (*Reino Unido*)
J.A. Dias Lopes (*Brasil*)
Lisa Granik MW (*EUA*)
Sarah Ahmed (*Reino Unido*)

COLABORADORES PERMANENTES

Carla Fonseca
Pedro Lima

PAINEL DE PROVAS

Alexandre Lalas
António José Lopes
Célia Lourenço
Guilherme Corrêa
Igor Beron
José João Santos
Luís Costa
Manuel Moreira
Marc Barros
Nuno Guedes Vaz Pires
Rodolfo Tristão
Sarah Ahmed

LOGÍSTICA PAINEL DE PROVAS

Ana Vicente
anavicente@essenciadovinho.com

FOTOGRAFIA

editor Ricardo Garrido
Daniel Luciano
Fabrice Demoulin
Nuno Correia

DIREÇÃO DE ARTE E PRODUÇÃO

Angela Reis

AGENDA

agenda@essenciadovinho.com

ENVIO DE AMOSTRAS

Revista de Vinhos – A Essência do Vinho
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto, Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
revistadevinhos@essenciadovinho.com

ASSINATURAS

VASP Premium
T. (+351) 214 337 036
assinaturas@vasp.pt

DEPARTAMENTO COMERCIAL E EVENTOS

diretor Tiago Felgar
tiagofelgar@essenciadovinho.com

comercial
Nuno Bico
nunobico@essenciadovinho.com

DIREÇÃO DE MARKETING

Carla Fonseca

PROPRIEDADE

Sede do Editor e da Redação
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto - Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
NIF/NIPC: 506844374 CRC Porto

Detentores de 5% ou mais do capital social:
Nuno Filipe Guedes Vaz de Figueiredo e Pires (100%)

Tiragem 25.000 exemplares

Impressão: Lidergraf Sustainable Printing
Distribuição: VASP, MLP / Linha de Apoio ao ponto venda: 214 337 001 (dias úteis das 8h-13h e 14h-17h; sábado das 7h30-12h30)
E-mail: contactcenter@vasp.pt / Depósito legal: 80300/9
Nº de registo ERC: 114309 / VASP, MLP - Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Agualva Cacém / www.vasp.pt / email: geral@vasp.pt

10 › 13 DE JUNHO

DOURO WINE CITY

AUDIR

PESO DA RÉGUA

2022

ENTRADA LIVRE

provas de vinho
showcookings
degustações
atuações ao vivo

HORÁRIO:

EXPOSITORES
10 junho / 16h – 20h
11 e 12 junho / 15h – 20h
13 junho / 10h – 17h (SÓ PARA PROFISSIONAIS)

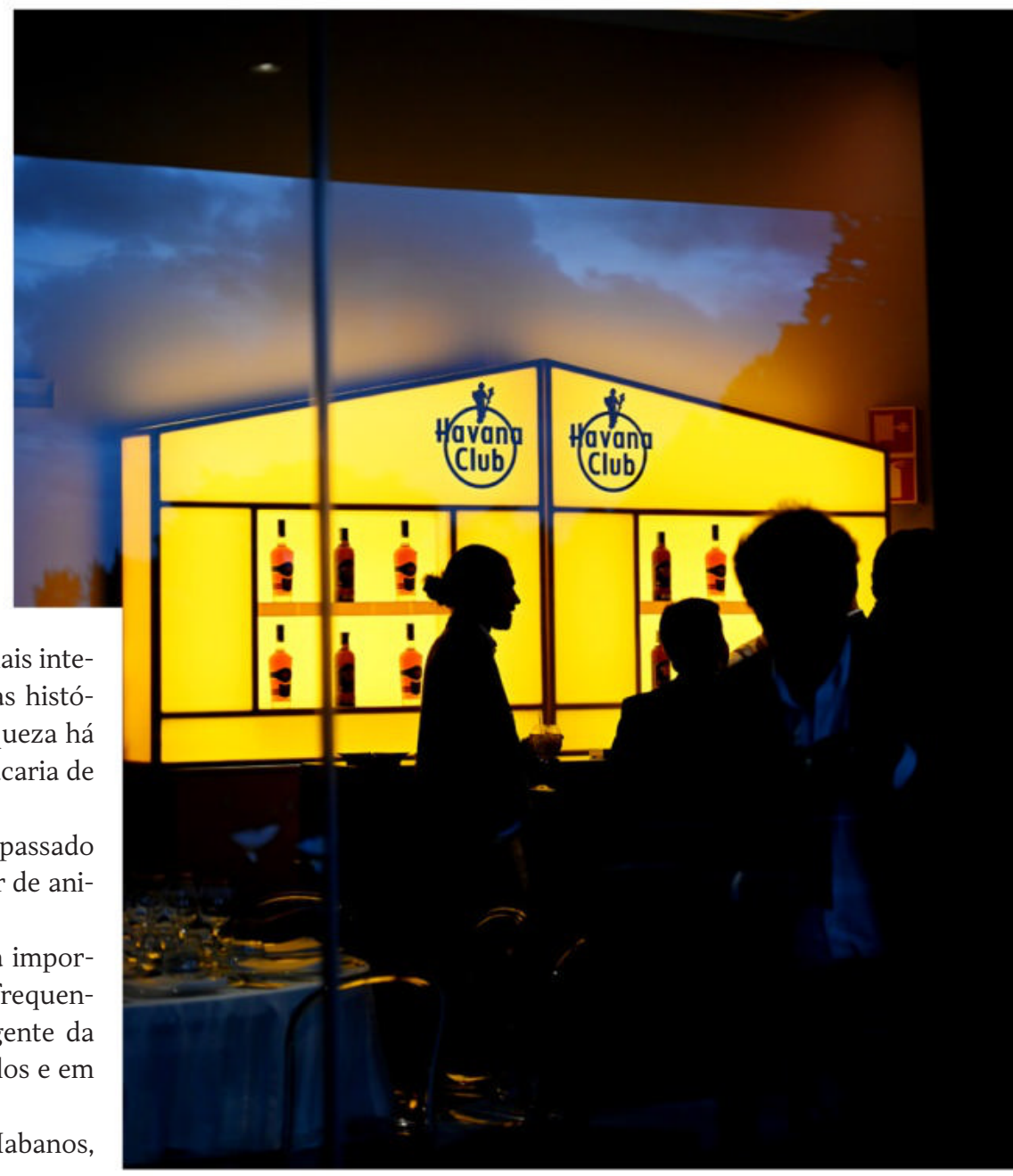
RESTAURAÇÃO/ ANIMAÇÃO
10 junho / 16h – 24h
11 e 12 junho / 12h – 24h
13 junho / 10h – 17h

/ APOIO
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.
portoenorte
/ CO-FINANCIADO POR:
NORTE2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
/ PRODUÇÃO
VINHOS

texto Célia Lourenço / *foto* Rita Chantre

CASA HAVANEZA

158 anos a inspirar o Chiado



O Chiado é um bairro único, para uns mais boémio, para outros mais intelectual, com uma espessura cultural também associada às suas lojas históricas. Entre as livrarias e cafés, a Casa Havaneza faz parte dessa riqueza há 158 anos. Em 1864, abria portas aquela que é hoje a mais antiga tabacaria de Lisboa e uma das mais antigas lojas de charutos do mundo.

Depois de dois anos pandémicos sem as habituais celebrações, no passado dia 21 de Abril a Casa Havaneza juntou os seus amigos para o jantar de aniversário n'O Clube - Monsanto Secret Spot.

Pedro Ramos Rocha, diretor geral da Casa Havaneza, salientou a importância da história. A responsabilidade de estar à frente de uma loja frequentada pela Geração de 70, por escritores, políticos e artistas, por gente da sociedade, da cultura e por anónimos que atravessaram já três séculos e em comum têm o profundo amor pelo charuto.

Quando falamos de Casa Havaneza, falamos inevitavelmente de Habanos, os inigualáveis charutos cubanos. Por isso mesmo, marcou presença a Embaixadora da República de Cuba no nosso país, Yusmari Díaz Pérez. Se fumar charuto é um acto de cultura? Diz-nos que sim e que relativamente a Cuba confunde-se com a divulgação do próprio país. A relação dos portugueses com o Habano é antiga e profunda, e Yusmari Díaz Pérez faz a analogia com o vinho, produto de uma origem, com determinadas castas, solos e clima. O Habano tem também denominação de origem protegida, com as plantações de tabaco em solos específicos, com sementes seleccionadas e práticas agrícolas antigas.

Sogrape, Pernod Ricard e Delta Cafés juntaram-se ao incontornável son cubano e aos charutos Bolivar Lusíadas e San Cristóbal del Habana Saudade, ambos Edição Regional de Portugal. Cocktails, vinho, rum, Porto e Champagne. E fumo. A Casa Havaneza foi em 2018 classificada como Monumento de Interesse Público Nacional e faz 158 anos. Parabéns!

Pedro Ramos Rocha

Yusmari Díaz Pérez

Marecos

O seu vinho à nossa temperatura

Olitrem

www.olitrem.com

Rua Armando Marecos | 2025-586 Tremês – Santarém | info@olitrem.com | (+351) 243 479 123

PARABÉNS À PENÍNSULA DE SETÚBAL

Aqui nascem os Moscatéis mais Premiados do Mundo

O prestigiado concurso Muscats du Monde 2021 coloca a nossa região como a mais premiada do mundo.

TOP 10

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, D.O. Setúbal, 2004
Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 10 anos, D.O. Setúbal
Venâncio da Costa Lima Moscatel Roxo de Setúbal Reserva da Família, D.O. Setúbal, 2017

Medalha de Ouro

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal Reserva, D.O. Setúbal, 2009

Medalha de Prata

Adega de Palmela Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal, 2018
Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal. D.O. Setúbal, 2018
Adega de Pegões Contemporal Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal
Soc. Vinícola de Palmela Paço do Bispo Moscatel Roxo de Setúbal, D.O. Setúbal, 2019
Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal Superior, D.O. Setúbal, 2009

www.vinhospeninsuladesetubal.org
Vinhospeninsuladesetubal
vinhospeninsuladesetubal

Muscats du Monde.

Vinhos de portugal

Seja responsável. Beba com moderação

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

LIMA SMITH LDA

A NOSSA GAMA

DO DOURO

CRESCEU!

Passaram já 20 anos desde a primeira colheita das Tecedeiras que tornou a marca uma das pioneiras do Douro a apostar nos vinhos não fortificados. Por isso, queremos brindar com algo muito especial - a nossa nova linha **Tecedeiras Premium**.

Saúde!

TECEDEIRAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO